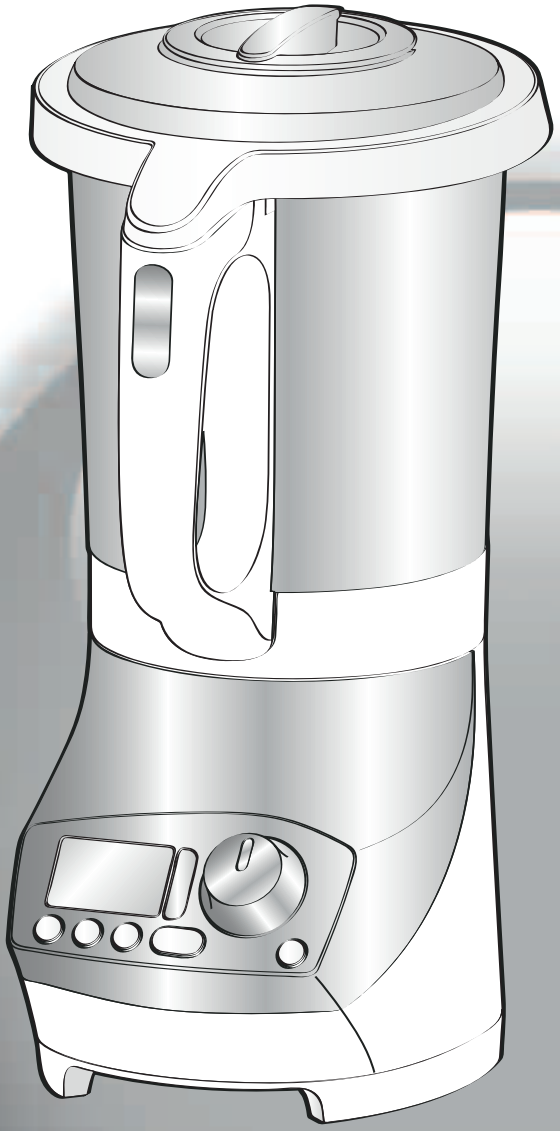
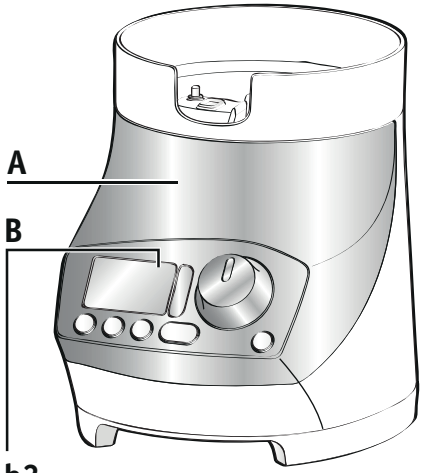
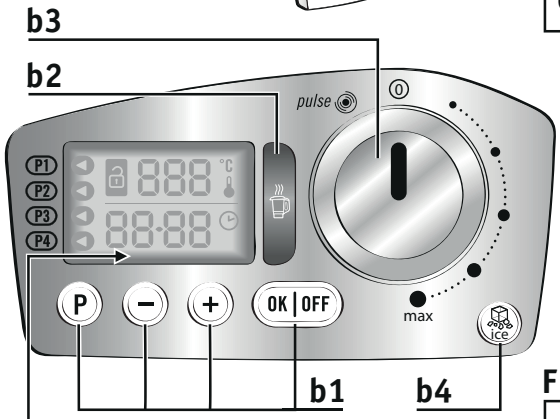
Downloaded from www.vandenborre.be

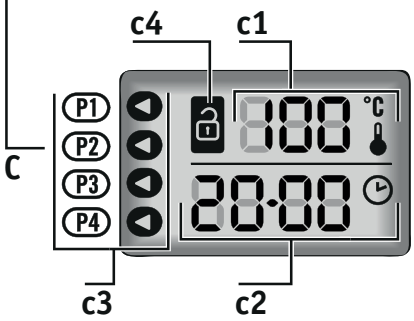


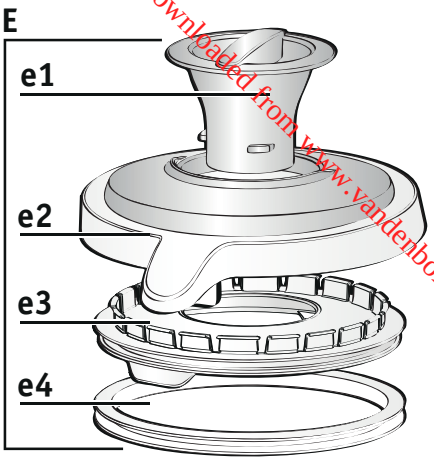
FR
EN
IT
ES
PT
DE
NL
EL
AR
FA

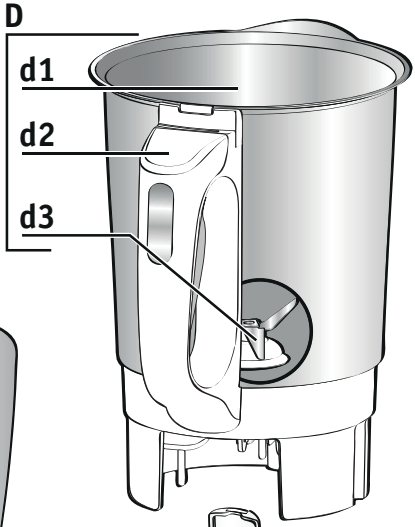
Downloaded from www.vandenborre.be

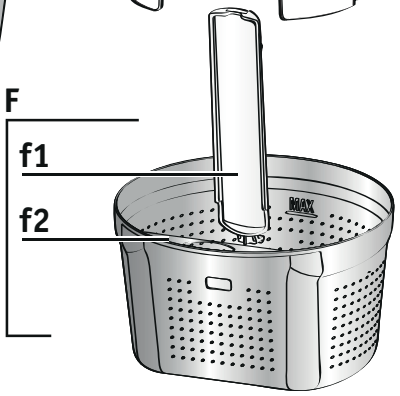


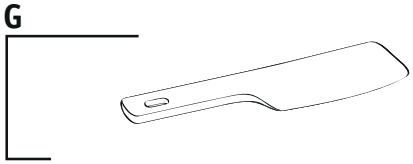



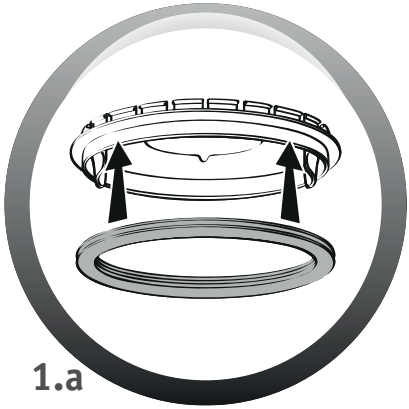



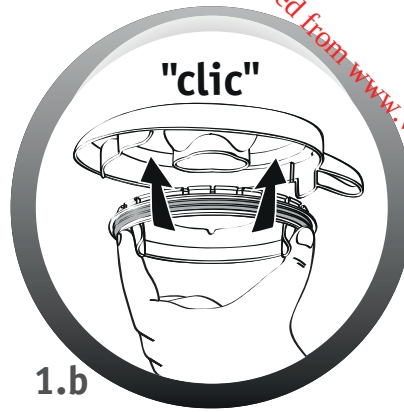



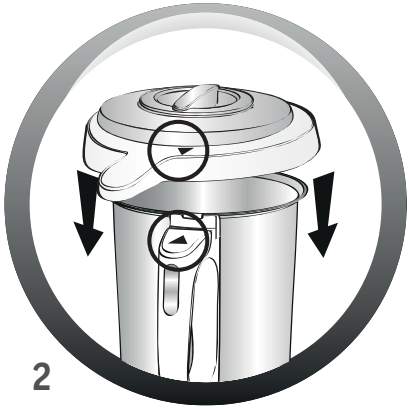
Downloaded from www.vandenborre.be



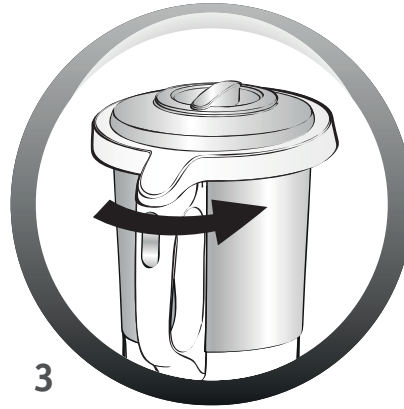
1.a



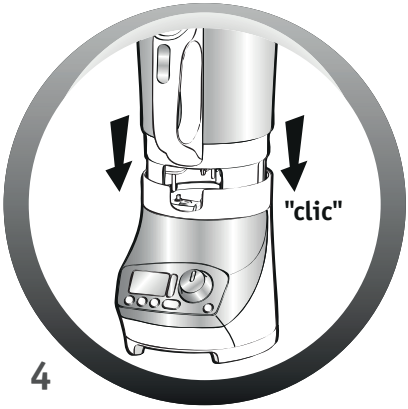

1.b



2



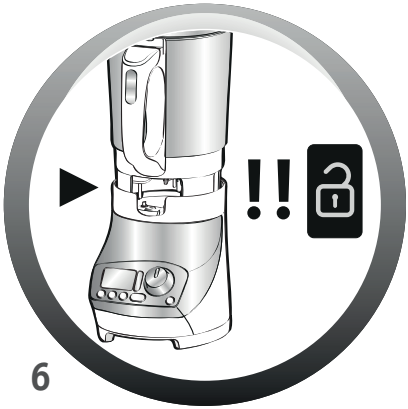
3



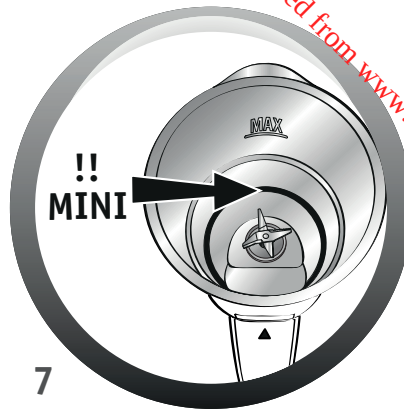

4

5

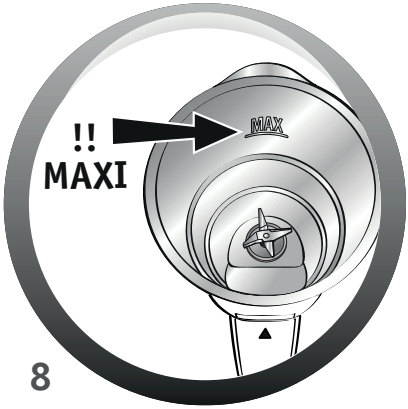
Downloaded from www.vandenborre.be




6




7




8

9

Downloaded from www.vandenborre.be

En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de soupes veloutées ou moulinées, de soupes avec morceaux, de sauces et de compotes, de smoothies, de cocktails et des recettes vapeur...

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

**A** Bloc moteur
**B** Tableau de commande
- b1 Touches de sélection
- b2 Témoin lumineux de chauffe
- b3 Sélecteur de vitesses
- b4 Touche Ice crush (piler des glaçons)

**C** Ecran LCD
- c1 Affichage température réglée de 60 à 100°C
- c2 Affichage timer (temps réglable de 0 à 59 min)
- c3 Affichage programme (P1, P2, P3 et P4)
- c4 Affichage témoin de sécurité

**D** Ensemble Bol blender
- d1 Bol inox (repère Max = 1.8 litre)
- d2 Gâchette poignée
- d3 Lames inox

**E** Ensemble couvercle
- e1 Bouchon doseur
- e2 Couvercle
- e3 Porte-joint
- e4 Joint d'étanchéité

**F** Panier de cuisson (selon modèle)
- f1 poignée
- f2 panier

**G** Spatule

Données techniques de l'appareil :
Température maximum : 100°C
Puissance : 1100W
Temps de programmation maximum : 59 minutes.

## CONSIGNES DE SECURITE

### Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.

- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, parties transparentes du couvercle et du bouchon doseur, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignée, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.

- **Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon doseur (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc). Manipulez le bouchon doseur par sa partie centrale.**

- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le bouchon doseur n'est pas positionné dans l'orifice du couvercle, si le joint n'est pas positionné sur le support-joint, si le porte-joint n'est pas assemblé dans le couvercle.**

- **Prenez des précautions avec les lames (d3) du bol blender lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont coupantes.**

### Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.

- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non-respect des consignes.
- Pensez à débrancher l'appareil de l'alimentation, si vous devez le laisser sans surveillance, avant de placer ou d'enlever les accessoires ou avant de le nettoyer.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans du liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

### Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- N'utilisez jamais le bol blender sans ingrédient ou avec des produits secs uniquement.
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides, sans dépasser le repère 1,8 L MAX gravé à l'intérieur du bol. **(Cf. Fig. 8)**. Si le blender est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol blender pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,… au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
  - des fermes.
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
  - des environnements du type chambres d'hôtes.

Downloaded from www.vandenborre.be

### SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.

## MISE EN SERVICE

**Votre appareil possède 3 modes de fonctionnement :**

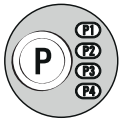
- Mode programme automatique : température, durée de cuisson et durée de mixage sont préprogrammées pour réaliser des soupes ou des cuissons vapeur en automatique.
- Mode manuel : réglages personnalisés de la température, de la durée de cuisson pour une utilisation selon votre convenance.
- Mode blender : sélection de la vitesse moteur sans utiliser la fonction cuisson pour réaliser de savoureux smoothies, cocktails.

**Mise en place du bol et de l'ensemble couvercle**

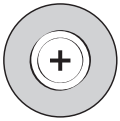
- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires (**D**, **E et F**) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(A)**.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.
- Placez le joint sur le porte-joint **(Cf. Fig. 1.a)** et clipsez l'ensemble sur le couvercle **(Cf. Fig. 1.b)**.
- Pour réaliser des cuissons vapeur, positionnez le panier avec les légumes coupés en morceaux et remplissez le bol avec 0.5 l d'eau froide sans dépasser le bas du panier.
- Positionnez le couvercle **(E)** sur le bol **(D)** en alignant les deux triangles **(Cf. Fig. 2)**, verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche **(Cf. Fig. 3)**. Positionnez le bol blender **(D)** sur le bloc moteur **(A)** jusqu'à entendre un « clic » **(Cf. Fig. 4)**.
- **L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.**

**En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 5 et 6), le logo se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.**

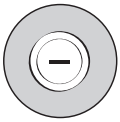
**Utilisation du tableau de commande (B)**




Sélection d'un programme :
**P1** Programme automatique - Soupe veloutée
**P2** Programme automatique - Soupe moulinée
**P3** Programme automatique - Cuisson vapeur
**P4** Auto clean (Programme automatique de nettoyage)




Augmentation de la durée ou de la température




Diminution de la durée ou de la température

2 fonctions pour cette touche :
- Validation OK (validation choix programme, choix température et choix temps de cuisson).
- Arrêt OFF (arrêt de l'appareil une fois celui-ci lancé. Une pression de 2 secondes permet de réinitialiser les temps et les températures)

Sélection de la vitesse moteur.
5 vitesses et Pulse (marche intermittente).

Fonction glace pilée

Témoin lumineux de chauffe : il s'allume au démarrage de la cuisson et s'éteint lorsque la température à l'intérieur du bol passe en dessous des 50°C.

**Verrouillage de sécurité**

- L'appareil ne peut fonctionner que lorsque le bol **(D)** et le couvercle **(E)** ont été correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur **(A) (Cf. Fig. 3 et 4)**.

La gâchette **(d2)** située à l'intérieur de la poignée permet de déverrouiller le bol pour le retirer du bloc moteur.

Downloaded from www.vandenborre.be

# UTILISATION DE L'APPAREIL

## MODE PROGRAMME

Une fois l'eau et les ingrédients placés au fond du bol ou dans le panier vapeur, vous pouvez sélectionner un programme automatique :

Branchez l'appareil, l'écran LCD affiche « 00.00 »

1- Appuyez sur la touche **P** pour sélectionner le programme P1 (Soupe Veloutée). Le marquage ◀ se positionne en face du programme.

2- Appuyez de nouveau sur la touche **P** pour sélectionner le programme P2 (Soupe Moulinée). Le marquage ◀ se positionne en face du programme souhaité.

3 - Appuyez de nouveau sur la touche P pour sélectionner le programme P3 (Cuisson Vapeur). Le marquage ◀ se positionne en face du programme. Attention le programme P4 est utilisé uniquement pour nettoyer le bol (Auto clean).

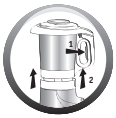
4- L'information temps clignote : vous avez la possibilité de modifier cette information. Ajustez si besoin le temps à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer), en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau conseils pratiques).

5- Validez ensuite le programme et le temps sélectionnés par la touche **OK**.
Le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Avec les programmes P1, P2, le mixage se fera en automatique lorsque la cuisson sera terminée.

6- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.

7- A la fin des programmes P1, P2 et P3, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant

40 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur la touche OFF.
Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur la gâchette ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.



8- Appuyez sur la gâchette **(d2)** puis soulevez le bol blender **(D)**.

Lorsque le programme est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche **P**. Le programme est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur **P** ou sur la touche **OK**.
Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton **OFF**.

Downloaded from www.vandenborre.be

| Découvrez les programmes automatiques proposés | | | |
|---|---|---|---|
| | **Température (Max)** | **Temps ajustable** | **Mixage** |
| P1 - Soupe Veloutée (texture fine) | 100°C | 25 min. **(+ ou -10 min)** | Vitesse maxi 1 min |
| P2 - Soupe Moulinée (texture avec morceaux) | 100°C | 35 min. **(+ ou -10 min)** | Vitesse mini 13s |
| P3 - Cuisson vapeur | 100°C | 30 min. **(+ ou -20 min)** | Non |

**Pour faire connaissance avec votre machine nous vous suggérons d'essayer les recettes suivantes :**

## VELOUTÉ de LÉGUMES P1

150 g de carottes – 150 g de poireaux 100 g d'oignons – 300 g de pommes de terre – 800 ml de bouillon ou d'eau

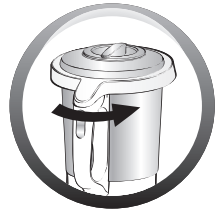
## VELOUTÉ de COURGETTES P1

500 g de courgettes dont ½ non pelée – 150 g de pommes de terre – 100 g de poireaux – 20 g de beurre – 700 ml de bouillon ou d'eau – sel et poivre
Vous pouvez ajouter une cuillère à café de curry selon votre goût.

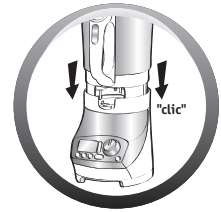
## VELOUTÉ de POTIRON P1

700 g de potiron – 100 g de pommes de terre – 50 g de beurre – 60 g d'oignons – 500 ml de bouillon ou d'eau – un peu de muscade en poudre – sel et poivre
un filet de crème fraîche sur la préparation au moment du service

1. Remplissez le bol avec les légumes coupés en morceaux et ensuite avec le bouillon.

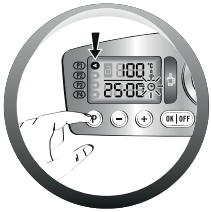


2. Verrouillez le couvercle équipé du bouchon doseur.

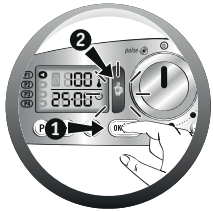



3. Positionnez le bol sur le bloc moteur.

Downloaded from www.vandenborre.be

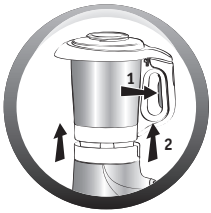


4. Sélectionnez le programme P1 ou P2 en appuyant sur la touche P.



5. Validez le programme sélectionné avec la touche OK. Le témoin lumineux rouge s'allume.

6. A la fin du temps programmé, 3 bips vous indiquent la fin de la préparation.



7. Déverrouillez le bol et servez de suite ou laissez le bol en place en maintien au chaud (jusqu'à 40 minutes).

## MOULINÉE PAYSANNE P2

100 g de carottes – 150 g de pommes de terre – 50 g d'oignons – 50 g de navets – 100 g de poireaux – 100 g de chou vert – 40 g de lardons fumés – 800 ml de bouillon ou d'eau – sel et poivre

## MOULINÉE PROVENÇALE P2

250 g de tomates – 100 g de poivron rouge – 100 g de courgettes – 100 g de pommes de terre – 100 g de carottes – 50 g d'oignons – 1 gousse d'ail – 1 dose de safran – 800 ml de bouillon ou d'eau – sel et poivre

## MODE MANUEL

Branchez l'appareil, l'écran LCD affiche « 00.00 ».

1- Ajustez le temps de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer) en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau conseils pratiques).

2- Validez ensuite le temps sélectionné par la touche **OK**.

3- L'information température clignote, vous avez la possibilité de modifier cette information. Réglez la température de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer).

4- Validez ensuite la température sélectionnée par la touche **OK**.
Le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.

5- Si vous le souhaitez, pendant la cuisson, vous pouvez actionner le moteur soit :
- en vitesse lente (position 1) pour mélanger des aliments liquides (ex : réalisation de sauces).
- en vitesse rapide (à partir de la position 2) pour mixer des aliments solides.

6- Lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil émet 3 bips.

7- L'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 40 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée.

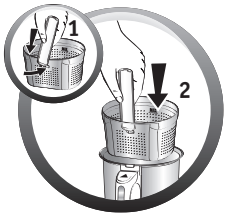
8- Pour mixer les ingrédients à votre convenance, sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur pour mixer les ingrédients. Le temps de mixage et la vitesse sélectionnée déterminent la texture de la préparation.

9- Appuyez sur la gâchette **(d2)** puis soulevez le bol blender **(D)**.

A tout moment, si vous vous êtes trompé et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton **OFF**.

## Utilisation du panier pour une cuisson vapeur

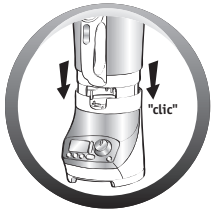
Downloaded from www.vandenborre.be



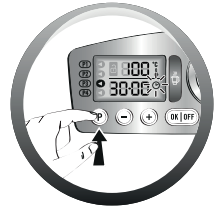

1.Positionnez le panier dans le bol à l'aide de la poignée.

2. Positionnez les légumes coupés en morceaux dans le panier et remplissez le bol avec 0.5 litre d'eau froide sans dépasser le bol du panier.

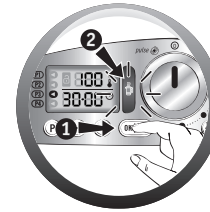
3. Verrouillez le couvercle équipé du bouchon doseur.




4. Positionnez le bol sur le bloc moteur.



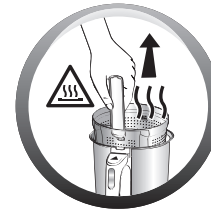
5. Selectionnez le programme P3.




6. Validez le programme sélectionné avec la touche OK. Le témoin lumineux rouge s'allume.

7. A la fin du temps programmé, 3 bips vous indiquent la fin de la préparation.

8. Déverrouillez le couvercle.



9. Positionnez la poignée et otez le panier verticalement. Prenez des précautions car le bol et le panier atteignent des températures élevées.

## Conseils pratiques

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour obtenir un résultat optimal : il faut avant tout que les légumes soient coupés en morceaux (détaillez les aliments solides en cubes de 1-2 cm avant de les mixer) et que les légumes soient suffisamment cuits ; adaptez le temps de cuisson en fonction de la nature et de la quantité d'ingrédients suivant le tableau ci-dessous.

| Temps de cuisson soupes | | | |
|---|---|---|---|
| **Ingrédients** | **Quantités (Max)** | **Temps de cuisson** | **Température** |
| Asperges vertes | 600 g | 25 min | 100°C |
| Brocolis | 400 g | 25 min | 100°C |
| Carottes | 600 g | 35 min | 100°C |
| Courgettes | 700 g | 25 min | 100°C |
| Blancs de poireaux | 400 g | 25 min | 100°C |
| Pommes de terre | 600 g | 25 min | 100°C |
| Potiron | 700 g | 25 min | 100°C |
| Tomates | 700 g | 25 min | 100°C |
| Lait (utilisez obligatoirement la vitesse basse pour toutes les préparations à base de lait) | 1 litre | 25 min | 85°C |

## Conseils pratiques

Pour réaliser une cuisson vapeur à l'aide du panier cuisson, il est nécessaire de verser 50cl d'eau froide dans le fond du bol. Veuillez ne pas dépasser cette quantité de liquide sous peine de diminuer la performance de cuisson de l'appareil.

| Temps de cuisson vapeur | | |
|---|---|---|
| **Ingrédients** | **Quantités (max)** | **Temps de cuisson** |
| Pomme de terre | 500 g | 30 min |
| Carottes | 500 g | 40 min |
| Courgettes | 400 g | 25 min |
| Panais | 400 g | 30 min |
| Blancs de poireaux | 400 g | 30 min |
| Haricots vert | 400 g | 40 min |
| Brocolis | 250 g | 25 min |

Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini **(Cf. Fig. 7)** et à ne pas dépasser le repère 1,8 L MAX gravé à l'intérieur du bol **(Cf. Fig. 8)**.

**Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.**

## MODE BLENDER (sans cuisson)

Branchez l'appareil, l'écran LCD affiche « 00.00 ».

1- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur à droite. Le mixage démarre et le temps s'affiche sur l'écran. En mode blender, vous pouvez sélectionner jusqu'à 5 vitesses de mixage différentes. La vitesse pulse se trouve à gauche de la position 0.

2- Tournez le sélecteur de vitesses sur la position 0 pour arrêter l'appareil.

3- Appuyez sur la gâchette **(d2)** puis soulevez le bol blender **(D)**.

Si vous souhaitez programmer un temps de fonctionnement avec arrêt automatique :

1- Ajustez le temps de fonctionnement à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer).

2- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur. Le décompte temps s'affiche sur l'écran.

3- Le moteur s'arrête automatiquement à la fin du décompte temps.

Touche glace pilée : la touche « Ice » déclenche le fonctionnement qui permet de réaliser de la glace pilée. Vous pouvez arrêter l'appareil à votre convenance en appuyant sur la touche « OFF ». Vous pouvez piler 6 à 8 glaçons maximum.

Downloaded from www.vandenborre.be

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau chaude courante.
- Nettoyer immédiatement votre bol après utilisation.
- Remplissez le bol avec 1 litre d'eau chaude additionné de 2, 3 gouttes de produit lessiviel.
  **Respectez les quantités d'eau et de liquide vaisselle préconisés. Un surplus de liquide vaisselle augmente fortement le moussage et par conséquent favorise les débordements.**
- Utilisez le programme automatique P4 (Auto clean) pour réaliser un prélavage du bol.

| | Température (Max) | Temps ajustable | Mixage |
|---|---|---|---|
| P4 - Auto clean | 100°C | 30 s (ajustable jusqu'à 1 min) | Vitesse maxi |

- Une fois le programme terminé, débranchez l'appareil.
- Appuyez sur la gâchette **(d2)** puis soulevez le bol blender **(D)**.
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le porte-joint du couvercle à l'aide des zones de préhension.
- Finissez le nettoyage du bol à l'aide d'une éponge.
- Rincez l'intérieur du bol sous l'eau courante ainsi que son couvercle.
- En cas d'encrassement prononcé de la partie chauffante du bol, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez avec une spatule **(G)**.

- **Prenez des précautions avec les lames (d3) du bol blender lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont coupantes.**

- Pour nettoyer le bloc moteur **(A)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Les éléments amovibles (couvercle, porte joint, joint, bouchon doseur, panier de cuisson) se nettoient à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Downloaded from www.vandenborre.be

| PROBLÈMES | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | La prise n'est pas branchée | Branchez l'appareil sur une prise. |
| | Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés | Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice |
| Vibrations excessives | L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable | Placez l'appareil sur une surface plane |
| | Volume d'ingrédients trop important | Réduisez la quantité d'ingrédients traités |
| Fuite par le couvercle | Volume d'ingrédients trop important | Réduisez la quantité d'ingrédients traités |
| | Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé | Verrouillez correctement le couvercle sur le bol |
| | Le joint d'étanchéité n'est pas présent | Positionnez le joint d'étanchéité sur le porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle |
| | Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré | Changez le joint, contactez un centre service agréé |
| Les lames ne tournent pas facilement | Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs | Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide |
| Affichage « sécu » | Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros. | Laissez refroidir le moteur et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol. |
| Affichage « sécu » + témoin lumineux rouge clignote | Bol vide, presque vide ou préparation pas assez liquide | Ajoutez du liquide jusqu'au niveau minimum du bol **(Cf. Fig. 7)**. |
| Affichage « Err » + témoin lumineux rouge clignote | La résistance chauffante ne fonctionne pas | Contactez un centre agréé |
| Affichage « ntc » + témoin lumineux rouge clignote | Le capteur de température ne fonctionne plus | Contactez un centre agréé |

**Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**
Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

## RECYCLAGE

• Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

• Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

**Participons à la protection de l'environnement !**

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Downloaded from www.vandenborre.be

By reading these instructions you will find recommendations for use that will show you the potential of your appliance: preparing smooth or blended soups, chunky soups, sauces and compotes, smoothies, cocktails and steamed dishes, etc.

## DESCRIPTION

**A** Motor unit
**B** Control panel
- b1 Selection keys
- b2 Heating indicator light
- b3 Speed selector
- b4 Ice crush key (to crush ice cubes)

**C** LCD screen
- c1 Temperature display adjustable from 60 to 100 °C
- c2 Timer display (adjustable from 0 to 59 min)
- c3 Programme display (P1, P2 and P3)
- c4 Safety indicator display

**D** Blender bowl assembly
- d1 Stainless steel bowl (Max level mark = 1.8 litres)
- d2 Handle trigger
- d3 Stainless steel blades

**E** Lid assembly
- e1 Measuring cap
- e2 Lid
- e3 Gasket retainer
- e4 Gasket

**F** Cooking basket (depending on model)
- f1 handle
- f2 basket

**G** Spatula

Technical data:
Maximum temperature: 100 °C
Power: 1100 W
Maximum programming time: 59 minutes.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### Personal safety

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental disability, or persons lacking experience or knowledge, unless they are provided, by a person responsible for their safety, with supervision or introductory instruction concerning the use of the appliance.
Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep your appliance out of the reach of children.

- When the appliance is in use, some of the parts reach high temperatures (stainless steel wall of jug, transparent parts of lid and measuring cap, metal parts under jug, basket). They can cause burns. Handle the appliance using the cold plastic parts (handle, motor unit). The red heating light indicates that there is a risk of burn injury.

- **our appliance releases steam which can cause burns. Handle the lid and measuring cap carefully (if necessary, use a glove, potholder, etc.). Handle the measuring cap by its middle part.**

- **Do not operate the appliance if the measuring cap is not placed in the hole on the lid, if the gasket is not placed on the gasket retainer and if the gasket retainer is not fitted onto the lid.**

- **Handle the blades (d3) of the blender bowl carefully when you clean them and when you empty the bowl; they are very sharp.**

### Electrical connection

- The appliance should be plugged into an earthed socket only.

- It is designed to work with alternating current only. Please check that the supply voltage indicated on the name plate of the appliance corresponds to your electrical installation.
- Any connection fault invalidates the warranty.
- This appliance is for domestic use only. The manufacturer accepts no responsibility, and the

guarantee will not apply, for any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions.
- Be sure to unplug the appliance if you must leave it unattended, before inserting or removing accessories or before cleaning it.
- Never pull on the power cord to unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in liquid.
- The power cord must be kept out of the reach of children and must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp corners.

## Correct use

- Never use the blender bowl without ingredients or with dry products only.
- Always pour the solid ingredients first into the bowl before adding liquid ingredients and do not exceed the 1.8 L MAX mark engraved inside the bowl. (see Fig. 8). If the blender is overfilled, boiling water may be ejected.
- Never place your fingers or any other object in the blender bowl when the appliance is running.
- Do not use the bowl as a container (freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry worktop.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard : the steam produced can cause damage.
- Do not let long hair, scarves, ties, etc. hang over the blender bowl when the appliance is running.
- Never place the accessories in a microwave oven.
- Do not use the appliance in open air.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the leaflet.
- Stow away the appliance when it has cooled fully.
- This appliance is not designed to be used for household and similar purposes such as :
  - staff kitchenettes, shops, offices and other professional environments.
  - farms.
  - use by customers in hotels, motels and other residential environments.
  - environments such as bed and breakfast.

Downloaded from www.vandenborre.be

## After-sales service

- For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance, sold by an approved service centre.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. In order to avoid any risk, have the power cord replaced only by an approved service centre (see the list in the service booklet).
- Any maintenance other than routine cleaning and upkeep by customers must be carried out by an approved service centre.

# BEFORE FIRST USE

**Your appliance has 3 operating modes:**

- Automatic programme mode: the temperature, cooking time and mixing time are pre-programmed to make soups or steamed dishes automatically.
- Manual mode: you can personalise the temperature and cooking time settings according to your convenience.
- Blender mode: you can select the motor speed without using the cooking function to make delicious smoothies, cocktails, etc.

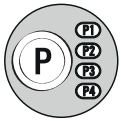
**Fitting the bowl and lid assembly**

- Before using your appliance for the first time, clean all the accessories (**D, E** and **F**) in warm soapy water, except for the motor unit **(A)**.
- Make sure all the packaging has been removed before operating the appliance.
- Place the gasket on the gasket retainer **(see Fig. 1.a)** and clip the assembly onto the lid **(see Fig. 1.b)**.
- For steaming, position the basket with the chopped vegetables and fill the jug with 0.5 l cold water without covering the base of the basket.
- Position the lid **(E)** on the bowl **(D)** by aligning the two triangles **(see Fig. 2)**. Lock the lid without pressing by turning it in the direction of the arrow **(see Fig. 3)**. Position the blender bowl **(D)** on the motor unit **(A)**. You should you hear a click **(see Fig. 4)**.
- **The appliance will start only if the bowl and lid are correctly positioned and locked on the motor unit.**

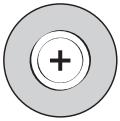
**If either of them is not correctly positioned or locked (see Fig. 5 and 6), the logo will start to flash when you activate a function.**

Downloaded from www.vandenborre.be

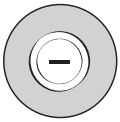
### Using the control panel (B)




Selecting a programme:
**P1** Automatic programme - Creamy soup
**P2** Automatic programme - Chunky soup
**P3** Automatic programme - Steaming
**P4** Auto clean (Automatic cleaning programme)



Increasing the time or temperature



Decreasing the time or temperature

2 functions for this key:
- OK (to confirm your choice of the programme, temperature and cooking time).
- OFF (to stop the appliance after you have started it. Press the key for 2 seconds to reset the time and temperature)

Selecting the motor speed.
5 speeds and Pulse (short bursts).

Crushed ice function

Heating indicator light: it turns on as soon as the cooking starts and turns off when the temperature inside the bowl drops below 50 °C.

### Safety locking

- The appliance will operate only when the bowl **(D)** and lid **(E)** are correctly positioned and locked on the motor unit **(A) (see Fig. 3 and 4)**.

Use the trigger **(d2)** inside the handle to unlock the bowl and remove it from the motor unit.

## USING YOUR APPLIANCE

### PROGRAMME MODE:

You can select an automatic programme after putting water and ingredients into the bowl:

Plug in the appliance; the LCD screen displays “00.00”.

1- Press the **P** key to select the programme P1 (Creamy Soup). The mark ◀ points to the selected programme.

2- Press the **P** key again to select the programme P2 (Chunky Soup). The mark ◀ points to the selected programme. Warning: The programme P3 is used only for cleaning the bowl (Auto-clean).

3 - Press button P again to select programme P3 (Steaming). The control panel ◀ is positioned in front of the programme. Please note, programme P4 is only used for cleaning the jug (Auto clean).

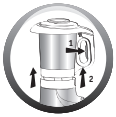
4- The Time setting flashes: you can modify this setting if you want to. If necessary, adjust the time using the + (increase) and – (decrease) keys, depending on the ingredients used and the volume prepared (see table below for practical tips).

5- Then confirm the selected programme and time with the **OK** key.
The red light turns on, indicating that the cooking has started. With programmes P1 and P2, the blending will be done automatically when the cooking is complete.

6- When the programme is completed, the appliance will beep 3 times.

7- At the end of the programmes P1, P2 and P3, the appliance will automatically switch to keep-warm mode

for 40 minutes to keep your preparation hot until it is ready to serve. To stop the keep-warm mode, just press the OFF key.
The keep-warm mode will stop automatically if you open the lid, press the trigger or remove the bowl.



8- Press the trigger **(d2)** and lift the blender bowl **(D)**.

After the programme has started, you can stop the appliance at any time by pressing the **P** key. The programme will then be in pause mode; you can restart it by pressing **P** again or the **OK** key.
If you have chosen the wrong programme and want to cancel it, press the **OFF** button for 2 seconds.

Downloaded from www.vandenborre.be

| Discover the available automatic programmes | | | |
|---|---|---|---|
| | **Temperature (Max)** | **Adjustable time** | **Blending** |
| P1 - Creamy Soup (fine texture) | 100°C | 25 min. **(+ ou -10 min)** | Max speed 1 min |
| P2 - Chunky Soup (texture with chunks) | 100°C | 35 min. **(+ ou -10 min)** | Min speed 13 s |
| P3 - Steaming | 100°C | 30 min. **(+ or -20 min)** | No |

**To become familiar with your appliance, we suggest that you try out the recipes below:**

## CREAMY VEGETABLE SOUP P1

150 g carrots – 150 g leeks – 100 g onions – 300 g potatoes – 800 ml stock or water

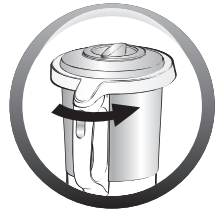
## CREAM of COURGETTE SOUP P1

500 g courgettes half of which not peeled – 150 g potatoes – 100 g leeks – 20 g butter – 700 ml stock or water – salt and pepper
You can add a teaspoon of curry to taste.

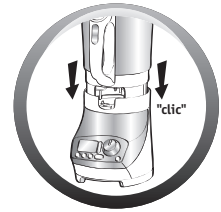
## CREAM of PUMPKIN SOUP P1

700 g pumpkin – 100 g potatoes – 50 g butter – 60 g onions – 500 ml stock or water – a little nutmeg powder – salt and pepper
a trickle of fresh cream over the preparation before serving

1. Fill the bowl with the vegetables cut into pieces and then add the stock.

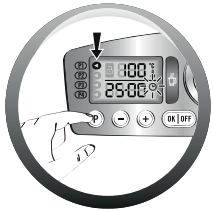


2. Lock the lid fitted with the measuring cap.

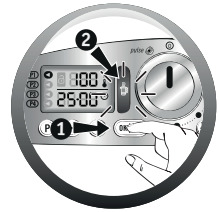



3. Place the bowl on the motor unit.

Downloaded from www.vandenborre.be

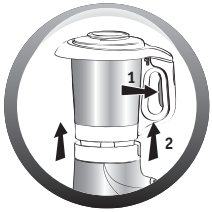


4. Select programme P1 or P2 by pressing the P key.



5. Confirm the selected programme with the OK key. The red light turns on.

6. At the end of the programmed time, the appliance will beep 3 times to inform you that your preparation is ready.



7. Unlock the bowl and serve immediately or leave the bowl in place in the keep-warm mode (up to 40 minutes).

## CHUNKY COUNTRY SOUP P2

100 g carrots – 150 g potatoes – 50 g onions – 50 g turnips – 100 g leeks – 100 g green cabbage – 40 g smoked bacon – 800 ml stock or water – salt and pepper

## CHUNKY PROVENÇAL SOUP P2

250 g tomatoes – 100 g red bell peppers – 100 g courgettes – 100 g potatoes – 100 g carrots – 50 g onions – 1 garlic clove – 1 dose of saffron – 800 ml stock or water – salt and pepper

## MANUAL MODE

Plug in the appliance; the LCD screen displays “00.00”.

1- Adjust the cooking time using the + (increase) and – (decrease) keys, depending on the ingredients used and the volume prepared (see table below for practical tips).

2- Then confirm the selected time with the **OK** key.

3- The temperature setting flashes, and you can modify this setting. Adjust the cooking temperature using the + (increase) and – (decrease) keys.

4- Then confirm the selected temperature with the **OK** key.
The red light turns on, indicating that the cooking has started.

5- During the cooking, you can operate the motor if you want to, either:
- in low speed (position 1) to blend liquid foods (e.g. for making sauces).
- in high speed (from position 2 onwards) to blend solid foods.

6- When the programmed time has elapsed, the appliance will beep 3 times.

7- The appliance switches automatically to keep-warm mode for 40 minutes to keep your preparation hot until it is ready to serve.

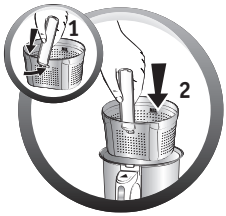
8- To blend the ingredients according to your preference, select a speed by turning the selector. The blending time and the selected speed will determine the texture of the preparation.

9- Press the trigger **(d2)** and lift the blender bowl **(D)**.

If you have chosen the wrong programme and want to cancel it, press the **OFF** button at any time for 2 seconds.

## Using the basket for steaming

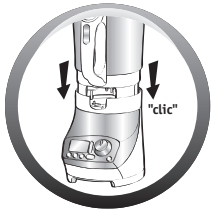
Downloaded from www.vandenborre.be



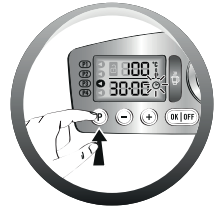

1. Position the basket in the jug using the handle.

2. Position the chopped vegetables in the basket and fill the jug with 0.5 litre cold water without covering the base of the basket.

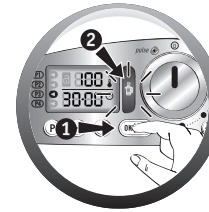
3. Lock the lid fitted with the measuring cap into place.




4. Position the jug on the motor drive.



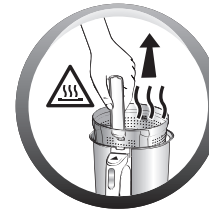

5. Select programme P3.




6. Validate the selected programme with the OK button. The red pilot light comes on.

7. At the end of the programmed time, 3 beeps indicate the end of the cooking time.

8. Unlock the lid.



9. Position the handle and lift the basket out vertically. Take care because the jug and basket can reach high temperatures.

## Practical tips

For best results: the vegetables must be cut into small pieces (cut up solid foods into 1-2 cm cubes before blending them) and the vegetables must be sufficiently cooked: adjust the cooking time according to the nature and quantity of ingredients as indicated in the table below:

Downloaded from www.vandenborre.be

| Cooking times for soups | | | |
|---|---|---|---|
| **Ingredients** | **Quantity (Max)** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Green asparagus | 600 g | 25 min | 100 °C |
| Broccoli | 400 g | 25 min | 100 °C |
| Carrots | 600 g | 35 min | 100 °C |
| Courgettes | 700 g | 25 min | 100 °C |
| White portion of leeks | 400 g | 25 min | 100 °C |
| Potatoes | 600 g | 25 min | 100 °C |
| Pumpkin | 700 g | 25 min | 100 °C |
| Tomatoes | 700 g | 25 min | 100 °C |
| Milk (you must use low speed for all milk-based preparations) | 1 litre | 25 min | 85 °C |

## Practical tips

For steaming using the cooking basket, pour 50cl cold water into the jug. Make sure that you do not exceed this quantity of liquid as it could reduce the cooking performance of your appliance.

| Steaming times | | |
|---|---|---|
| **Ingredients** | **Quantities (max)** | **Cooking time** |
| Potatoes | 500 g | 30 min |
| Carrots | 500 g | 40 min |
| Courgettes | 400 g | 25 min |
| Parsnips | 400 g | 30 min |
| Leeks | 400 g | 30 min |
| Green beans | 400 g | 40 min |
| Broccoli | 250 g | 25 min |

Make sure that you have sufficient liquid to cover the min mark **(see Fig. 7)** and that you do not exceed the 1.8 L MAX mark engraved inside the bowl **(see Fig. 8)**.

**Some recipes may cause unexpected overflows due to the appearance of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you should reduce the volumes accordingly.**

## BLENDER MODE (without cooking)

Plug in the appliance; the LCD screen displays “00.00”.

1- Select a speed by turning the selector to the right. The blending starts and the time is displayed on the screen. In blender mode, you can select up to 5 different blending speeds. Pulse speed is on the left of position 0.

2- Turn the speed selector to position 0 to stop the appliance.

3- Press the trigger **(d2)** and lift the blender bowl **(D)**.

Downloaded from www.vandenborre.be

If you want to programme an operating time with automatic switch-off:

1- Adjust the operating time using the + (increase) and – (decrease) keys.

2- Select a speed by turning the selector. The countdown is displayed on the screen.

3- The motor stops automatically when the countdown is over.

Crushed ice key: the “Ice” key is used to make crushed ice. You can stop the appliance whenever you want by pressing the “OFF” key. You can crush up to 6 to 8 ice cubes maximum.

## CLEANING YOUR APPLIANCE

- Do not immerse the appliance in water. Do not put the motor unit **(A)** under running water.
- Clean the jug immediately after use.
- Fill the bowl with 1 litre of hot water with 2 or 3 drops of washing-up liquid.
  **Keep to the recommended quantities of water and washing-up liquid. Too much washing-up liquid will increase the amount of foaming and will lead to overflows.**
- Use the automatic programme P4 (Auto clean) to pre-wash the bowl.

| | Temperature (Max) | Adjustable time | Blending |
|---|---|---|---|
| P4 - Auto clean | 100 °C | 1 min (adjustable from 30 s to 5 min) | Max speed |

- Once the programme is complete, unplug the appliance.
- Press the trigger **(d2)** and lift the blender bowl **(D)**.
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by rotating it through a quarter turn in the clockwise direction. Remove the lid carefully.
- When the parts have cooled down, unclip the gasket retainer from the lid using the grip areas.
- Finish cleaning the bowl with a sponge.
- Rinse the inside of the bowl and the lid under running water.
- If the heating part of the jug is very dirty, leave it to soak for a few hours in water with washing-up liquid and scrape it with a spatula (G).

- **Handle the blades (d3) of the blender bowl carefully when you clean them and when you empty the bowl; they are very sharp.**
- To clean the motor unit **(A)**, use a moist cloth. Dry it carefully.
- The detachable parts (lid, seal holder, seal, measuring cap, cooking basket) can be cleaned using a sponge and hot soapy water.

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK?

Downloaded from www.vandenborre.be

| PROBLEMS | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| The appliance does not work. | The plug is not connected. | Plug your appliance into a socket. |
| | The bowl or lid are not correctly positioned or locked. | Check that the bowl or lid are correctly positioned and locked as shown in the diagrams in the leaflet. |
| Excessive vibrations | The appliance has not been placed on a flat surface; the appliance is not stable. | Place the appliance on a flat surface. |
| | Volume of ingredients is too high. | Reduce the quantity of ingredients processed. |
| Leak from the lid | Volume of ingredients is too high. | Reduce the quantity of ingredients processed. |
| | The lid is not correctly positioned or locked. | Lock the lid properly on the bowl. |
| | The gasket is not present. | Position the gasket on the gasket retainer and clip the assembly onto the lid. |
| | The gasket is cut, damaged. | Replace the gasket, contact an approved service centre. |
| The blades are not rotating freely. | Pieces of food are too large or too hard. | Reduce the size or quantity of ingredients processed. Add some liquid. |
| Display shows “secu”. | Motor overload caused by a very high quantity of ingredients or pieces that are too hard or too large. | Allow the motor to cool down and reduce the quantity of ingredients in the bowl. |
| Display shows “secu” + red light flashes. | The bowl is empty, almost empty or the preparation is not liquid enough. | Add some liquid up to the minimum level of the bowl **(see Fig. 7)**. |
| Displays shows “Err” + red light flashes. | The heating element is not working. | Contact an approved service centre. |
| Display shows “ntc” + red light flashes. | The temperature sensor is not working. | Contact an approved service centre. |

**Your appliance still does not work?**
Contact an approved service centre (see list in service booklet).

## RECYCLING

- Disposal of the appliance and its packaging materials

The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area.
For disposing of the device itself, please contact the appropriate service of your local authority.

- End of life electrical and electronic products:

**Think of the environment!**

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

Downloaded from www.vandenborre.be

Leggendo questo manuale potrete scoprire tanti consigli e ricette che vi permetteranno di sfruttare al meglio tutto il potenziale dell'apparecchio: creme vellutate o frullate, minestre, salse e composte, frullati, cocktail e ricette al vapore...

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

**A** Blocco motore
**B** Pannello comandi
- b1 Pulsanti di selezione
- b2 Spia luminosa riscaldamento
- b3 Selettore di velocità
- b4 Pulsante Ice crush (ghiaccio tritato)

**C** Display LCD
- c1 Visualizzazione temperatura regolabile da 60 a 100 °C
- c2 Visualizzazione timer (tempo regolabile da 0 a 59 min.)
- c3 Visualizzazione programma (P1, P2 e P3)
- c4 Visualizzazione spia di sicurezza

**D** Gruppo vaso frullatore
- d1 Vaso in inox (livello massimo = 1,8 litri)
- d2 Levetta impugnatura
- d3 Lame inox

**E** Gruppo coperchio
- e1 Tappo dosatore
- e2 Coperchio
- e3 Porta-guarnizione
- e4 Guarnizione di tenuta stagna

**F** Cestello (a seconda del modello)
- f1 impugnatura
- f2 cestello

**G** Spatola

Caratteristiche tecniche dell'apparecchio:
Temperatura massima: 100 °C
Potenza: 1.100 W
Tempo massimo di programmazione: 59 minuti.

## NORME DI SICUREZZA

### Per la sicurezza della persona

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla loro sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio.
  Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

- Durante l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchio possono raggiungere temperature elevate (parete in acciaio del recipiente, parti trasparenti del coperchio e del tappo dosatore, parti metalliche sotto il recipiente, cestello). Maneggiare l'apparecchio afferrandolo dalle parti in plastica fredde (impugnatura, blocco motore). La spia luminosa rossa di riscaldamento indica il rischio di bruciature.

- **L'apparecchio emette vapore che può provocare bruciature. Maneggiare con attenzione il coperchio e il tappo dosatore (se necessario, utilizzare guanti, presine, ecc). Maneggiare il tappo dosatore afferrandolo dalla parte centrale.**

- **Non mettere in funzione l'apparecchio se il tappo dosatore non si trova nel foro del coperchio, la guarnizione non è nel porta-guarnizione e quest'ultimo non è fissato al coperchio.**

- **restare attenzione nel manipolare le lame (d3) del vaso frullatore durante le operazioni di pulizia e quando si svuota il vaso. Le lame sono estremamente affilate.**

### Per il collegamento elettrico

- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione dell'apparecchio indicata sulla placca di identificazione corrisponda a quella del proprio impianto elettrico.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Il

produttore declina qualsiasi responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di uso professionale o inappropriato o di mancato rispetto delle presenti istruzioni.
- Scollegare la spina dall'alimentazione prima di lasciare l'apparecchio senza sorveglianza, prima di inserire o rimuovere gli accessori e prima di ogni operazione di pulizia.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica in alcun liquido.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini; non lasciarlo vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, né vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.

### Per evitare un uso scorretto

- Non utilizzare mai il frullatore a vuoto o soltanto con ingredienti secchi.
- Versare per primi gli ingredienti solidi e aggiungere quindi gli ingredienti liquidi, senza oltrepassare il livello 1,8 L MAX indicato all'interno del vaso. (Cfr. Fig. 8). Se il frullatore viene riempito eccessivamente, potrebbero fuoriuscire spruzzi di acqua bollente.
- Non infilare mai le dita né oggetti di alcun tipo all'interno del frullatore durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare il vaso come recipiente (congelamento, sterilizzazione).
- Posizionare il frullatore su una superficie di lavoro stabile, resistente al calore, pulita e asciutta.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a muri o mobili : il vapore prodotto potrebbe danneggiarli.
- Non lasciare che capelli lunghi, sciarpe, cravatte, ecc. pendano al di sopra del vaso frullatore o degli accessori in funzione.
- Non utilizzare mai gli accessori nel microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta.
- Non oltrepassare mai il livello massimo indicato nelle istruzioni d'uso.
- Riporre l'apparecchio una volta raffreddato.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso in ambiti domestici e analoghi quali:
  - angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
  - fattorie/agriturismo;
  - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
  - ambienti di tipo B&B.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Centri assistenza

- Al fine di garantire la sicurezza, non utilizzare accessori e componenti di ricambio diversi da quelli forniti dai centri assistenza autorizzati.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fare sostituire cavo e presa presso un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro assistenza autorizzato.

## AVVIAMENTO

**L'apparecchio dispone di 3 modalità di funzionamento:**

- Modalità programma automatico: temperatura, durata della cottura e del funzionamento del frullatore sono preimpostati per preparare minestre o cotture al vapore in modo automatico.
- Modalità manuale: regolazione personalizzata di temperatura e durata di cottura a seconda delle esigenze.
- Modalità frullatore: selezione della velocità del motore senza utilizzare la funzione cottura per preparare gustosi frullati e cocktail.

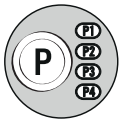
**Inserimento del vaso e del gruppo coperchio**

- Al primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo per piatti tutti gli accessori (**D, E** e **F**), tranne il blocco motore **(A)**.
- Rimuovere interamente l'imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.
- Posizionare la guarnizione nel porta-guarnizione **(Cfr. Fig. 1.a)** e fissare il gruppo sul coperchio **(Cfr. Fig. 1.b)**.
- Per le cotture a vapore, inserire il cestello con le verdure tagliate a pezzetti e riempire il recipiente con 0.5 L d'acqua fredda senza oltrepassare il fondo del cestello.
- Posizionare la guarnizione nel porta-guarnizione **(Cfr. Fig. 1.a)** e fissare il gruppo sul coperchio **(Cfr. Fig. 1.b)**.
- Posizionare il coperchio **(E)** sul vaso **(D)** facendo corrispondere i due triangoli **(Cfr. Fig. 2)**, e bloccare il coperchio girandolo nel senso della freccia senza premere **(Cfr. Fig. 3)**. Posizionare il vaso frullatore **(D)** sul blocco motore **(A)** fino a sentire un "clic" **(Cfr. Fig. 4)**.
- **L'apparecchio funziona esclusivamente se il vaso e il coperchio sono correttamente fissati sul blocco motore.**

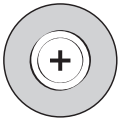
**In caso di posizionamento o fissaggio errato dell'uno o dell'altro (Cfr. Fig. 5 e 6), il simbolo 🔒 inizia a lampeggiare quando si avvia una funzione.**

Downloaded from www.vandenborre.be

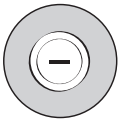
**Utilizzo del pannello comandi (B)**




Selezione di un programma:
**P1** Programma automatico - Vellutata
**P2** Programma automatico - Passato
**P3** Programma automatico - Cottura a vapore
**P4** Auto clean (Programma automatico di pulizia)




Per aumentare la durata o la temperatura




Per diminuire la durata o la temperatura

Questo pulsante ha 2 funzioni:
- Conferma OK (conferma scelta programma, temperatura e tempo di cottura).
- Stop OFF (arresto dell'apparecchio una volta avviato. Tenere premuto per 2 secondi per reimpostare tempi e temperature)

Selezione della velocità del motore.
5 velocità + pulse (funzionamento intermittente)

Funzione ghiaccio tritato

Spia luminosa riscaldamento: si accende all'inizio della cottura e si spegne quando la temperatura all'interno del vaso scende al di sotto dei 50 °C.

**Blocco di sicurezza**

- L'apparecchio non può funzionare se il vaso **(D)** e il coperchio **(E)** non sono correttamente posizionati e fissati sul blocco motore **(A) (Cfr. Fig. 3 e 4)**.

La levetta **(d2)** all'interno dell'impugnatura permette di sbloccare il vaso per rimuoverlo dal blocco motore.

# UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

## MODALITÀ PROGRAMMA

Una volta inseriti nel vaso l'acqua e gli ingredienti, si può selezionare un programma automatico:

Collegare l'apparecchio, sul display LCD appare "00.00".

1- Premere il tasto **P** per selezionare il programma P1 (Vellutata). Il simbolo ◀ si posiziona di fianco al programma.

2- Premere il tasto **P** per selezionare il programma P2 (Passato). Il simbolo ◀ si posiziona di fianco al programma scelto. Attenzione: il programma P3 è utilizzato esclusivamente per pulire il vaso (Auto clean).

3 - Premere nuovamente sul tasto P per selezionare il programma P3 (cottura vapore). Posizionare l'indicatore ◀ in corrispondenza del programma. Attenzione: utilizzare il programma P4 esclusivamente per pulire il recipiente (Auto clean).

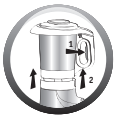
4- Il valore tempo lampeggia: è possibile modificare il valore. Se necessario, modificare il tempo utilizzando i tasti + (aumentare) e – (diminuire), in funzione degli ingredienti utilizzati e del volume preparato (vedere tabella consigli pratici).

5- Confermare il programma e il tempo selezionato con il tasto **OK**.
La spia luminosa rossa si accende per indicare che la cottura è iniziata. Con i programmi P1 e P2, la preparazione verrà frullata automaticamente una volta terminata la cottura.

6- A fine programma, l'apparecchio emette 3 bip.

7- Al termine dei programmi P1, P2 e P3, l'apparecchio passa automaticamente al mantenimento al caldo per 40 minuti affinché il piatto resti pronto per essere consumato. Per arrestare il mantenimento al caldo, premere il tasto OFF.

Il mantenimento al caldo si arresta automaticamente aprendo il coperchio, premendo la levetta o rimuovendo il vaso



8- Premere la levetta **(d2)** e sollevare il vaso frullatore **(D)**.

Una volta avviato il programma, è possibile arrestare l'apparecchio premendo il tasto **P**. Il programma passa così in modalità pausa; è possibile riavviarlo premendo nuovamente il tasto **P** o il tasto **OK**.
Se si è selezionato il programma sbagliato e si desidera annullare, tenere premuto per 2 secondi il pulsante **OFF**.

Downloaded from www.vandenborre.be

| Programmi automatici proposti | | | |
|---|---|---|---|
| | **Temperatura (Max)** | **Tempo regolabile** | **Lavorazione** |
| P1 - Vellutata (consistenza cremosa) | 100 °C | 25 min. **(+ o - 10 min.)** | Velocità massima 1 min. |
| P2 - Passato (consistenza densa) | 100 °C | 35 min. **(+ o - 10 min.)** | Velocità minima 13 s. |
| P3 - Cottura a vapore | 100°C | 30 min. **(+ o -20 min)** | No |

**Per un primo approccio con la macchina vi suggeriamo di provare le seguenti ricette:**

## VELLUTATA DI VERDURE P1

150 g di carote – 150 g di porri – 100 g di cipolla – 300 g di patate – 800 ml di brodo o acqua

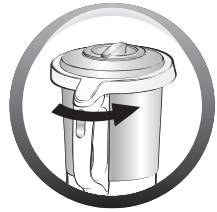
## VELLUTATA di ZUCCHINE P1

500 g di zucchine, per la metà non pelate –150 g di patate – 100 g di porri – 20 g di burro – 700 ml di brodo o acqua – sale e pepe
È possibile aggiungere un cucchiaino di curry a seconda dei gusti.

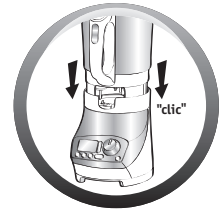
## VELLUTATA di ZUCCA P1

700 g di zucca – 100 g di patate – 50 g di burro – 60 g di cipolla – 500 ml di brodo o acqua – un po' di noce moscata in polvere – sale e pepe un filo di panna liquida al momento di servire

1. Riempire il vaso con le verdure tagliate a pezzi e aggiungere il brodo.

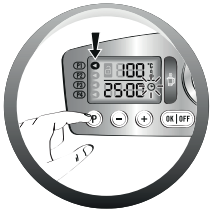


2. Bloccare il coperchio con il tappo dosatore inserito.

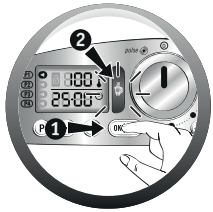



3. Posizionare il vaso sul blocco motore.

Downloaded from www.vandenborre.be

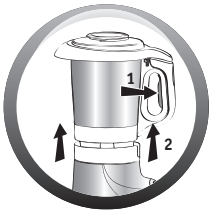


4. Selezionare il programma P1 o P2 premendo il tasto P.



5. Confermare il programma selezionato con il tasto OK. La spia luminosa rossa si accende.

6. Al termine del tempo programmato, 3 bip indicano la fine della preparazione.



7. Sbloccare il vaso e servire subito la vellutata (o lasciare il vaso in posizione al caldo fino a 40 minuti).

**PASSATO CAMPAGNOLO P2**

100 g di carote – 150 g di patate – 50 g di cipolla – 50 g di rapa – 100 g di porri – 100 g di cavolo verza – 40 g di pancetta affumicata – 800 ml di brodo o acqua – sale e pepe

**PASSATO PROVENZALE P2**

250 g di pomodori – 100 g di peperone rosso – 100 g di zucchine – 100 g di patate – 100 g di carote – 50 g di cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1 bustina di zafferano – 800 ml di brodo o acqua – sale e pepe

## MODALITÀ MANUALE

Collegare l'apparecchio, sul display LCD appare "00.00".

1- Modificare il tempo utilizzando i tasti + (aumentare) e – (diminuire), in funzione degli ingredienti utilizzati e del volume preparato (vedere tabella consigli pratici).

2- Confermare il tempo selezionato con il tasto **OK**.

3- Il valore temperatura lampeggia: è possibile modificarlo. Regolare la temperatura di cottura utilizzando i tasti + (aumentare) e – (diminuire).

4- Confermare la temperatura selezionata con il tasto **OK**.
La spia luminosa rossa si accende per indicare che la cottura è iniziata.

5- Durante la cottura, è possibile azionare il motore:
- a velocità lenta (posizione 1) per mescolare alimenti liquidi (es.: preparazione di salse).
- a velocità rapida (a partire dalla posizione 2) per frullare alimenti solidi.

6- Trascorso il tempo programmato, l'apparecchio emette 3 bip.

7- L'apparecchio passa automaticamente al mantenimento al caldo per 40 minuti affinché il piatto rimanga pronto per essere consumato.

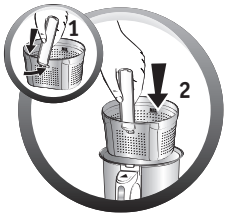
8- Per frullare gli ingredienti a seconda delle esigenze, selezionare la velocità ruotando il selettore. Il tempo di lavorazione e la velocità selezionati determinano la consistenza del preparato.

9- Premere la levetta **(d2)** e sollevare il vaso frullatore **(D**

Se si è selezionato il programma sbagliato e si desidera annullare, tenere premuto per 2 secondi il pulsante **OFF**.

## Utilizzo del cestello per le cotture a vapore

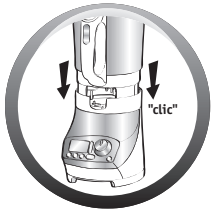
Downloaded from www.vandenborre.be



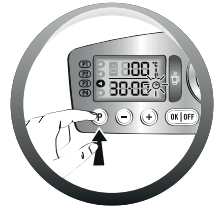

1. Posizionare il cestello nel recipiente aiutandosi con l'impugnatura.

2. Inserire il cestello con le verdure tagliate a pezzetti e riempire il recipiente con 0.5 L d'acqua fredda senza oltrepassare il fondo del cestello.

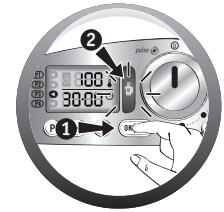
3. Chiudere il coperchio con il tappo dosatore.




4. Posizionare il recipiente sul blocco motore.



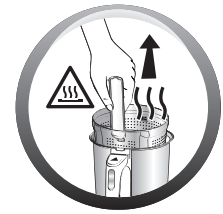

5. Selezionare il programma P3.




6. Confermare il programma selezionato premendo OK. La spia rossa si accende.

7. Al termine del tempo programmato, 3 bip segnalano il termine della preparazione.

8. Aprire il coperchio.



9. Inserire l'impugnatura e sfilare il cestello in verticale. Prestare attenzione poiché il recipiente e il cestello raggiungono temperature elevate durante la cottura.

## Consigli pratici

Downloaded from www.vandenborre.be

Per ottenere un ottimo risultato: tagliare a pezzetti le verdure (tagliare gli ingredienti solidi a cubetti di 1-2 cm prima di frullarli) e assicurarsi di cuocerle sufficientemente: adattare il tempo di cottura in funzione del tipo e della quantità di ingredienti seguendo la seguente tabella.

| Tempi di cottura minestre | | | |
|---|---|---|---|
| **Ingredienti** | **Quantità (Max)** | **Tempo di cottura** | **Temperatura** |
| Asparagi verdi | 600 g | 25 min. | 100 °C |
| Broccoli | 400 g | 25 min. | 100 °C |
| Carote | 600 g | 35 min. | 100 °C |
| Zucchine | 700 g | 25 min. | 100 °C |
| Porri (parte bianca) | 400 g | 25 min. | 100 °C |
| Patate | 600 g | 25 min. | 100 °C |
| Zucca | 700 g | 25 min. | 100 °C |
| Pomodori | 700 g | 25 min. | 100 °C |
| Latte (utilizzare obbligatoriamente la velocità bassa per tutti i preparati a base di latte) | 1 litro | 25 min. | 85 °C |

## Consigli pratici

Per realizzare una cottura a vapore con il cestello per le cotture, versare 50 cl di acqua fredda nel recipiente. Si raccomanda di non oltrepassare la quantità indicata. Una dose eccessiva di acqua rischia di compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.

| Tempi di cottura a vapore | | |
|---|---|---|
| **Ingredienti** | **Quantità (max)** | **Tempi di cottura** |
| Patate | 500 g | 30 min |
| Carote | 500 g | 40 min |
| Zucchine | 400 g | 25 min |
| Pastinaca | 400 g | 30 min |
| Porro | 400 g | 30 min |
| Fagiolini | 400 g | 40 min |
| Broccoli | 250 g | 25 min |

Assicurarsi di raggiungere il livello minimo di liquido **(Cfr. Fig. 7)** e di non oltrepassare il livello 1,8 L MAX indicato all'interno del vaso **(Cfr. Fig. 8)**.

**Alcune preparazioni possono provocare ebollizioni improvvise, soprattutto nel caso di utilizzo di verdure congelate. In tal caso, ridurre la quantità di verdure inserita.**

## MODALITÀ FRULLATORE (senza cottura)

Collegare l'apparecchio, sul display LCD appare "00.00"

1- Selezionare una velocità ruotando il selettore a destra. Il frullatore si avvia e il tempo appare sul display. In modalità frullatore è possibile selezionare fino a 5 velocità di lavorazione diverse. La velocità pulse si trova a sinistra della posizione 0.

2- Ruotare il selettore di velocità sulla posizione 0 per arrestare l'apparecchio.

3- Premere la levetta **(d2)** e sollevare il vaso frullatore **(D)**.

Se si desidera programmare un tempo di funzionamento con arresto automatico:

1- Regolare il tempo di funzionamento utilizzando i tasti + (aumentare) e – (diminuire).

2- Selezionare una velocità ruotando il selettore. Il conteggio del tempo appare sul display.

3- Il motore si arresta automaticamente una volta trascorso il tempo programmato.

Tasto ghiaccio tritato: il tasto "Ice" avvia il funzionamento che permette di tritare il ghiaccio. È possibile arrestare l'apparecchio a seconda delle esigenze premendo il pulsante "OFF". È possibile tritare da 6 a 8 cubetti al massimo.

Downloaded from www.vandenborre.be

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Non immergere l'apparecchio in acqua. Non mettere mai il blocco motore **(A)** sotto l'acqua corrente.
- Pulire immediatamente il recipiente dopo l'utilizzo.
- Riempire il vaso con 1 litro d'acqua calda e aggiungere 2 o 3 gocce di detersivo per piatti.
  **Rispettare le quantità d'acqua e di detersivo piatti raccomandate. Una quantità di detersivo piatti superiore alle dosi indicate può causare una schiuma eccessiva, provocandone la fuoriuscita.**
- Utilizzare il programma automatico P4 (Auto clean) per effettuare un prelavaggio del vaso.

| | Temperatura (Max) | Tempo regolabile | Lavorazione |
|---|---|---|---|
| P4 - Auto clean | 100 °C | 1 min. (regolabile da 30 s. a 5 min.) | Velocità massima |

- Al termine del programma, scollegare l'apparecchio.
- Premere la levetta **(d2)** e sollevare il vaso frullatore **(D)**.
- Posizionare il vaso su una superficie piana.
- Sbloccare il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con attenzione.
- Quando i pezzi si sono raffreddati, sganciare il porta-guarnizione dal coperchio utilizzando l'impugnatura.
- Completare la pulizia con una spugna.
- Sciacquare l'interno del vaso e il coperchio sotto l'acqua corrente.
- In caso di incrostazioni sulla parte riscaldante del recipiente, lasciare a mollo in acqua calda e detersivo per piatti, poi rimuovere le incrostazioni aiutandosi con una spatola (**G**).

- **Prestare attenzione nel manipolare le lame (d3) del vaso frullatore durante le operazioni di pulizia e quando si svuota il vaso. Le lame sono estremamente affilate.**

- Per pulire il blocco motore **(A)**, utilizzare un panno umido e asciugarlo quindi con cura.
- Pulire gli elementi rimovibili (coperchio, giunto, supporto del giunto, tappo dosatore, cestello) con l'aiuto di una spugna e acqua calda insaponata.

## SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

Downloaded from www.vandenborre.be

| PROBLEMA | CAUSE | SOLUZIONI |
|---|---|---|
| L'apparecchio non funziona. | Il cavo non è collegato correttamente. | Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. |
| | Il vaso o il coperchio non sono posizionati o fissati correttamente. | Verificare che il vaso o il coperchio siano posizionati o fissati correttamente secondo gli schemi delle istruzioni d'uso. |
| Vibrazioni eccessive. | L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, l'apparecchio non è stabile. | Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. |
| | Volume eccessivo di ingredienti. | Ridurre la quantità di ingredienti. |
| Fuoriuscite dal coperchio. | Volume eccessivo di ingredienti. | Ridurre la quantità di ingredienti. |
| | Il coperchio non è posizionato o fissato correttamente. | Fissare correttamente il coperchio sul vaso. |
| | La guarnizione di tenuta stagna non è presente. | Posizionare la guarnizione a tenuta stagna sul porta-guarnizione e agganciare il gruppo sul coperchio. |
| | La guarnizione a tenuta stagna è tagliata, danneggiata. | Cambiare la guarnizione, contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Le lame non girano facilmente. | Pezzi di alimenti troppo grossi o troppo duri. | Ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti.<br>Aggiungere un po' di liquido. |
| Visualizzazione "secu". | Sovraccarico del motore provocato da una quantità di ingredienti troppo elevata o da pezzi troppo duri o grossi. | Lasciare raffreddare il motore e ridurre la quantità di ingredienti nel vaso. |
| Visualizzazione "secu" + spia luminosa rossa lampeggiante. | Vaso vuoto, quasi vuoto o preparato non abbastanza liquido. | Aggiungere liquido fino al livello minimo del vaso **(Cfr. Fig. 7)**. |
| Visualizzazione "Err" + spia luminosa rossa lampeggiante. | La resistenza riscaldante non funziona. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Visualizzazione "ntc" + spia luminosa rossa lampeggiante. | Il dispositivo di controllo della temperatura non funziona. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |

**L'apparecchio continua a non funzionare?**
Rivolgersi a un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).

## RICICLAGGIO

• Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle vigenti norme in materia di riciclaggio.
Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi al servizio competente della propria zona.

• Prodotti elettronici o elettrici non più utilizzabili

**Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!**

Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

Per il suo smaltimento portarlo in un centro per la raccolta differenziata.

Downloaded from www.vandenborre.be

En este manual encontrará consejos de uso que le permitirán descubrir el potencial de su electrodoméstico: preparación de sopas cremosas o de textura fina, sopas con tropezones, salsas y compotas, batidos de frutas, cócteles y recetas al vapor...

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

**A** Bloque motor
**B** Panel de control
- b1 Teclas de selección
- b2 Testigo luminoso de calentamiento
- b3 Selector de velocidades
- b4 Tecla Ice crush (para picar hielo)

**C** Pantalla LCD
- c1 Indicador de regulación de temperatura de 60 a 100°C
- c2 Indicador del temporizador (tiempo regulable de 0 a 59 min)
- c3 Indicador de programa (P1, P2 y P3)
- c4 Indicador de testigo de seguridad

**D** Conjunto del vaso de la batidora
- d1 Vaso de acero inoxidable (marca de referencia Máx. = 1,8 litros)
- d2 Asa con gatillo
- d3 Cuchillas de acero inoxidable

**E** Conjunto de la tapa
- e1 Tapón dosificador
- e2 Tapa
- e3 Soporte de junta
- e4 Junta de estanqueidad

**F** Cesta de cocción (según el modelo)
- f1 asa
- f2 cesta

**G** Espátula

Datos técnicos del aparato:
Temperatura máxima: 100°C
Potencia: 1100 W
Tiempo de programación máximo: 59 minutos.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### Respecto a la seguridad de las personas

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: el uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de toda responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia o conocimientos, a no ser que alguien responsable de su seguridad las supervise o las haya instruido previamente sobre el uso del aparato.
  No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Durante la utilización del aparato, hay ciertas piezas que alcanzan temperaturas elevadas (la pared de acero inoxidable del bol, las partes transparentes de la tapa y del tapón dosificador, las piezas metálicas que se encuentran bajo el bol o la cesta). Estas pueden ocasionar quemaduras. Manipule el aparato sujetándolo por las piezas de plástico frías (asa, bloque motor). Cuando el testigo luminoso de calentamiento esté rojo, indicará que hay riesgo de quemaduras.

- **El aparato emite vapor que puede ocasionar quemaduras. Tenga cuidado al manipular la tapa y el tapón dosificador (en caso necesario, utilice un guante, manopla, etc.). Manipule el tapón dosificador sujetándolo por su parte central.**
- **No ponga el aparato en funcionamiento si el tapón dosificador no está colocado en el orificio de la tapa, si la junta no está colocada en el soporte de junta o si el soporte de junta no está acoplado en la tapa**

- **Tenga cuidado con las cuchillas (d3) del vaso de la batidora cuando vaya a limpiarlas y cuando vacíe el vaso, ya que son muy cortantes.**

### Respecto a la conexión eléctrica

- El aparato debe enchufarse a una toma de corriente conectada a tierra.
- El aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de características del aparato coincide con la tensión de su red eléctrica.
- Cualquier conexión incorrecta anulará la garantía.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. El fabricante se eximirá de cualquier

responsabilidad y se reservará el derecho de anular la garantía en caso de un uso comercial o inapropiado, o en caso de no haberse respetado las instrucciones de seguridad.
- Desenchufe siempre el aparato si va a dejarlo sin vigilancia, antes de poner o quitar los accesorios y antes de limpiarlo.
- Nunca tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en líquidos.
- El cable de alimentación debe mantenerse fuera del alcance de los niños y no debe colocarse cerca de piezas calientes del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados, ni en contacto con los mismos.

### Respecto al uso incorrecto

- Nunca utilice el vaso de la batidora sin ingredientes o con productos secos únicamente.
- Vierta primero los ingredientes sólidos en el vaso antes de añadir los ingredientes líquidos, sin superar la marca de referencia 1,8 L MAX grabada en el interior del vaso. (Ver fig. 8). Si la batidora estuviera demasiado llena, podría expulsar agua hirviendo.
- Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el vaso de la batidora mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No utilice el vaso como recipiente (para congelar o esterilizar).
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, resistente al calor, limpia y seca.
- No coloque el aparato cerca de una pared o un armario : el vapor producido podría estropearlos.
- Asegúrese de no enredarse el cabello, ropa u otros objetos en la parte superior del vaso mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca introduzca la jarra en el horno microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Nunca supere la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- Guarde el aparato cuando se haya enfriado totalmente.
- Este aparato no está diseñado para un uso doméstico aplicado en contextos similares a los siguientes:
  - cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
  - granjas.
  - su uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros espacios residenciales.
  - espacios similares a habitaciones de hotel.

### SPV

- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios o piezas de repuesto procedentes de un centro oficial de servicio posventa.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si ha resultado dañado o si el cable de alimentación o el enchufe han sufrido daños. Para que su aparato sea seguro en todo momento, debe sustituir el cable en un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).
- Cualquier tarea de mantenimiento, salvo las tareas de limpieza y conservación de rutina realizadas por el cliente, debe llevarse a cabo en un centro de servicio oficial.

Downloaded from www.vandenborre.be

## PUESTA EN MARCHA

**Su aparato posee 3 modos de funcionamiento:**

- Modo de programa automático: la temperatura, la duración de la cocción y la duración de batido se preprogramen para realizar automáticamente sopas o cocciones de alimentos al vapor.
- Modo manual: regulación personalizada de la temperatura y de la duración de la cocción para un uso según sus necesidades.
- Modo de batidora: selección de la velocidad del motor sin utilizar la función de cocción para elaborar deliciosos batidos de frutas o cócteles.

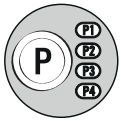
**Colocación del vaso y del conjunto de la tapa**

- Antes del primer uso, limpie todos los accesorios (**D, E** y **F**) con agua caliente y jabón, pero no el bloque motor **(A)**.
- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje antes de utilizar el aparato.
- Coloque la junta en el soporte de junta **(ver fig. 1.a)** y enganche el conjunto en la tapa **(ver fig. 1.b)**.
- Para cocinar alimentos al vapor, coloque la cesta con las verduras cortadas en trocitos y rellene el bol con 0,5 litros de agua fría sin rebasar la parte inferior de la cesta.
- Coloque la tapa **(E)** sobre el vaso **(D)** alineando los dos triángulos **(ver fig. 2)**, acople la tapa, sin presionar, girándola en el sentido de la flecha **(ver fig. 3)**. Encaje el vaso de la batidora **(D)** en el bloque motor **(A)** hasta que oiga un «clic» **(ver fig. 4)**.
- **El aparato comenzará a funcionar solamente si el vaso y la tapa están correctamente colocados y acoplados sobre el bloque motor.**

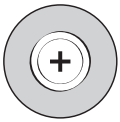
**En caso de que uno u otro estén mal colocados o mal acoplados (ver fig. 5 y 6), el logotipo empezará a parpadear cuando se active una función.**

Downloaded from www.vandenborre.be

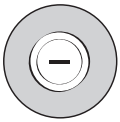
**Utilización del panel de control (B)**




Selección de un programa:
**P1** Programa automático - Crema
**P2** Programa automático - Puré
**P3** Programa automático – Cocción al vapor
**P4** Auto clean (Programa automático de limpieza)




Aumento de la duración o de la temperatura




Disminución de la duración o de la temperatura

Tecla con 2 funciones:
- Confirmación OK (confirmación del programa, temperatura y tiempo de cocción elegidos).
- Apagado OFF (detiene el aparato una vez que se ha iniciado su funcionamiento. Si se presiona durante 2 segundos, permite volver a introducir el tiempo y la temperatura)

Selección de la velocidad del motor. 5 velocidades y Pulse (marcha intermitente).

Función de picar hielo

Testigo luminoso de calentamiento: se enciende al comenzar la cocción y se apaga cuando la temperatura interior del vaso baja de 50°C.

**Cierre de seguridad**

- El aparato solo funcionará cuando el vaso **(D)** y la tapa **(E)** estén correctamente colocados y acoplados sobre el bloque motor **(A) (ver fig. 3 y 4)**.

El gatillo **(d2)** situado en la parte interior del asa permite desacoplar el vaso para retirarlo del bloque motor.

# USO DEL APARATO

## MODO PROGRAMADO:

Una vez que haya colocado el agua y los ingredientes en el vaso, podrá seleccionar un programa automático:

Enchufe el aparato; en la pantalla LCD aparecerá «00.00».

1- Pulse la tecla **P** para seleccionar el programa P1 (Crema). La señal ◀ aparecerá junto al programa.

2- Pulse de nuevo la tecla **P** para seleccionar el programa P2 (Puré). La señal ◀ aparecerá junto al programa escogido. Atención: el programa P3 se utiliza únicamente para limpiar el vaso (Auto-clean).

3 - Pulse nuevamente la tecla P para seleccionar el programa P3 (Cocción al vapor). La marca ◀ aparecerá frente al programa. Atención: el programa P4 se utiliza únicamente para limpiar el bol (Limpieza automática).

4- Cuando la información de tiempo parpadee, usted podrá modificarla. Si fuera necesario, ajuste el tiempo con ayuda de las teclas + (aumentar) y – (disminuir), en función de los ingredientes utilizados y de la cantidad preparada (ver tabla de consejos prácticos).

5- A continuación, confirme el programa y el tiempo seleccionados por medio de la tecla **OK**.
El testigo luminoso rojo se encenderá para informar de que la cocción ha comenzado. Con los programas P1 y P2, el proceso de mezclado se llevará a cabo automáticamente cuando termine la cocción.

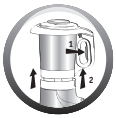
6- Cuando el programa haya terminado, el aparato emitirá 3 pitidos.

7- Al terminar los programas P1, P2 y P3, el aparato cambiará automáticamente a la función de mantenimiento de calor

durante 40 minutos para que la preparación se mantenga lista para su consumo. Para parar la función de mantenimiento de calor, bastará con pulsar la tecla OFF. Si abre la tapa, la función de mantenimiento de calor se detendrá automáticamente al presionar el gatillo o al retirar el vaso.

Cuando un programa se haya iniciado, siempre tendrá la posibilidad de detener el aparato pulsando la tecla **P**. En ese momento, el programa entrará en modo de pausa y usted podrá reanudarlo pulsando de nuevo **P** o la tecla **OK**. Si se equivoca de programa y desea anularlo, presione durante 2 segundos el botón **OFF**.

Downloaded from www.vandenborre.be



8- Presione el gatillo **(d2)** y, después, levante el vaso de la batidora **(D)**.

| Descubra los programas automáticos que le ofrece su aparato | | | |
|---|---|---|---|
| | **Temperatura (Máx.)** | **Tiempo ajustable** | **Mezclado** |
| P1 - Crema (textura fina) | 100°C | 25 min **(+ o -10 min)** | Velocidad máxima 1 min |
| P2 - Puré (textura con tropezones) | 100°C | 35 min **(+ o -10 min)** | Velocidad mínima 13 s |
| P3 - Cocción al vapor | 100°C | 30 min. **(+ o -20 min)** | No |

**Para familiarizarse con su máquina, le recomendamos que intente llevar a cabo las siguientes recetas:**

## CREMA de VERDURAS P1

150 g de zanahorias – 150 g de puerros – 100 g de cebolla – 300 g de patatas – 800 ml de caldo o agua

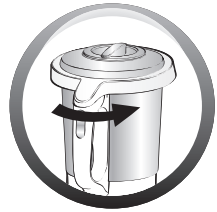
## CREMA de CALABACÍN P1

500 g de calabacines, la mitad de ellos sin pelar – 150 g de patatas – 100 g de puerros – 20 g de mantequilla – 700 ml de caldo o agua – sal y pimienta
Puede añadir una cucharada de café de curry a su gusto.

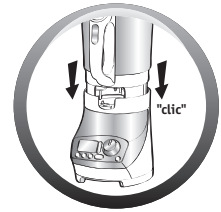
## CREMA de CALABAZA P1

700 g de calabaza – 100 g de patatas – 50 g de mantequilla – 60 g de cebollas – 500 ml de caldo o agua – un poco de nuez moscada en polvo – sal y pimienta
un chorrito de nata líquida en la preparación en el momento de servir

1. Llene el vaso con las verduras cortadas en trozos y, a continuación, con el caldo.

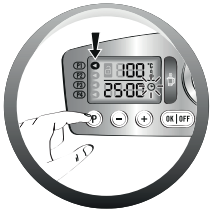


2. Acople la tapa equipada con el tapón dosificador.

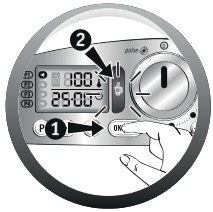



3. Coloque el vaso sobre el bloque motor.

Downloaded from www.vandenborre.be

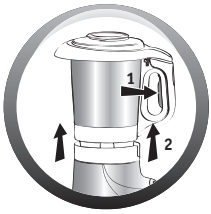


4. Seleccione el programa P1 o P2 pulsando la tecla P.



5. Confirme el programa seleccionado con la tecla OK. Se encenderá el testigo luminoso rojo.

6. Al final del tiempo programado, 3 pitidos le indicarán que la preparación ha terminado.



7. Desacople el vaso y sirva inmediatamente, o bien deje el vaso en su sitio con la función de mantenimiento de calor activada (hasta 40 minutos).

## PURÉ ESPESO AL ESTILO CAMPESINO
## P2

100 g de zanahorias – 150 g de patatas – 50 g de cebollas – 50 g de nabos – 100 g de puerros – 100 g de col verde – 40 g de tiras de panceta ahumadas – 800 ml de caldo o agua – sal y pimienta

## PURÉ ESPESO AL ESTILO PROVENZAL
## P2

250 g de tomates – 100 g de pimiento rojo – 100 g de calabacines – 100 g de patatas – 100 g de zanahorias – 50 g de cebollas – 1 diente de ajo – 1 dosis de azafrán – 800 ml de caldo o agua – sal y pimienta

## MODO MANUAL

Enchufe el aparato; en la pantalla LCD aparecerá «00.00».

1- Ajuste el tiempo con ayuda de las teclas + (aumentar) y – (disminuir), en función de los ingredientes utilizados y de la cantidad preparada (ver tabla de consejos prácticos).

2- A continuación, confirme el tiempo seleccionado por medio de la tecla **OK**.

3- Cuando la información de temperatura parpadee, usted podrá modificarla. Regule la temperatura de cocción con ayuda de las teclas + (aumentar) y – (disminuir).

4- A continuación, confirme la temperatura seleccionada por medio de la tecla **OK**.
El testigo luminoso rojo se encenderá para informar de que la cocción ha comenzado.

5- Si lo desea, podrá accionar el motor durante la cocción, ya sea:
- a velocidad lenta (posición 1) para mezclar alimentos líquidos (ej.: realización de salsas).
- a velocidad rápida (a partir de la posición 2) para mezclar alimentos sólidos.

6- Cuando el tiempo programado haya transcurrido, el aparato emitirá 3 pitidos.

7- El aparato cambiará automáticamente a la función de mantenimiento de calor durante 40 minutos para que la preparación se mantenga lista para su consumo.

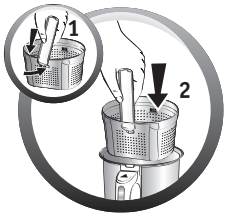
8- Para mezclar los ingredientes según sus necesidades, seleccione una velocidad de mezclado girando el selector. El tiempo de mezclado y la velocidad seleccionada determinarán la textura de la preparación.

9- Presione el gatillo **(d2)** y, después, levante el vaso de la batidora **(D)**.

En cualquier momento, si se equivoca de programa y desea anularlo, pulse durante 2 segundos el botón **OFF**.

## Uso de la cesta para cocinar al vapor

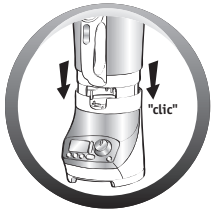
Downloaded from www.vandenborre.be



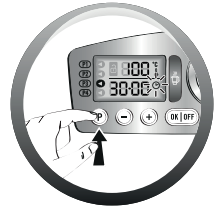

1.Coloque la cesta en el bol con ayuda del asa.

2. Introduzca en la cesta las verduras troceadas y rellene el bol con 0,5 litros de agua fría sin rebasar la parte inferior de la cesta.

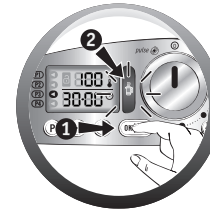
3. Bloquee la tapa que incorpora el tapón dosificador.




4. Coloque el bol sobre el bloque motor.



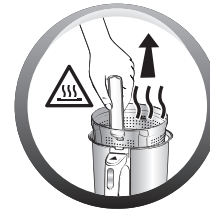

5. Seleccione el programa P3.




6. Valide el programa seleccionado con la tecla OK. Se iluminará el piloto luminoso rojo.

7. Al acabar el tiempo programado, oirá 3 bips que le indicarán el final de la preparación.

8. Desbloquee la tapa.



9. Coloque el asa y extraiga la cesta verticalmente. Hágalo con precaución, pues el bol y la cesta alcanzan temperaturas elevadas.

## Consejos prácticos

Downloaded from www.vandenborre.be

Para lograr un resultado óptimo: ante todo, es necesario que las verduras estén cortadas en trozos (trocee los alimentos sólidos en cubos de 1-2 cm antes de mezclarlos) y que estén suficientemente cocidas: adapte el tiempo de cocción en función de la naturaleza y cantidad de los ingredientes, tal y como se indica en la tabla siguiente.

| Tiempo de cocción de las sopas | | | |
|---|---|---|---|
| **Ingredientes** | **Cantidades (Máx.)** | **Tiempo de cocción** | **Temperatura** |
| Espárragos verdes | 600 g | 25 min | 100°C |
| Brócoli | 400 g | 25 min | 100°C |
| Zanahorias | 600 g | 35 min | 100°C |
| Calabacines | 700 g | 25 min | 100°C |
| Partes blancas de puerro | 400 g | 25 min | 100°C |
| Patatas | 600 g | 25 min | 100°C |
| Calabaza | 700 g | 25 min | 100°C |
| Tomates | 700 g | 25 min | 100°C |
| Leche (utilice siempre la velocidad baja para todas las preparaciones con leche) | 1 litro | 25 min | 85°C |

## Consejos prácticos

Para cocinar alimentos al vapor con ayuda de la cesta de cocción, es necesario verter 50 cl de agua fría en el fondo del recipiente. Asegúrese de no superar esa cantidad de líquido, pues podría ir en detrimento de la eficacia de la cocción del aparato.

| Tiempo de cocción al vapor | | |
|---|---|---|
| **Ingredientes** | **Cantidades (max.)** | **Tiempo de cocción** |
| Patatas | 500 g | 30 min |
| Zanahorias | 500 g | 40 min |
| Calabacines | 400 g | 25 min |
| Chirivías | 400 g | 30 min |
| Puerros | 400 g | 30 min |
| Judías verdes | 400 g | 40 min |
| Brécol | 250 g | 25 min |

Procure que el nivel de líquido sea suficiente como para llegar a la marca de referencia mínima **(ver fig. 7)** y que no supere la marca de referencia 1,8 L MAX grabada en la parte interior del vaso **(ver fig. 8)**.

**En algunas recetas puede desbordarse el líquido de forma imprevista, por la aparición de burbujas, en particular si se utilizan verduras congeladas. En ese caso, deberá reducir los volúmenes de líquido en consecuencia.**

Downloaded from www.vandenborre.be

## MODO DE BATIDORA (sin cocción)

Enchufe el aparato; en la pantalla LCD aparecerá «00.00».

1- Seleccione una velocidad girando el selector hacia la derecha. Comenzará el proceso de mezclado y aparecerá el tiempo en la pantalla. En el modo de batidora, usted podrá seleccionar hasta 5 velocidades diferentes de mezclado. La velocidad pulse se encuentra a la izquierda de la posición 0.

2- Gire el selector de velocidades a la posición 0 para detener el aparato.

3- Presione el gatillo **(d2)** y, después, levante el vaso de la batidora **(D)**.

Si desea programar un tiempo de funcionamiento con apagado automático:

1- Ajuste el tiempo de funcionamiento con ayuda de las teclas + (aumentar) y – (disminuir).

2- Seleccione una velocidad girando el selector. Aparecerá en la pantalla el tiempo restante de la cuenta atrás.

3- El motor se detendrá automáticamente cuando termine la cuenta atrás del tiempo.

Tecla de hielo picado: la tecla «Ice» activará el modo de funcionamiento que permite elaborar hielo picado. Podrá detener el aparato cuando usted quiera pulsando la tecla «OFF». Podrá picar entre 6 y 8 cubitos como máximo.

## LIMPIEZA DEL APARATO

- Este aparato no debe sumergirse. No lave el bloque motor **(A)** con agua corriente.
- Limpie inmediatamente el bol después de su uso.
- Llene el vaso con 1 litro de agua caliente junto con 2 o 3 gotas de un producto detergente.
  **Respete las cantidades de agua y de líquido lavavajillas recomendadas. Un exceso de líquido lavavajillas aumenta notablemente la espuma y, por tanto, favorece que se desborde el contenido.**
- Utilice el programa automático P4 (Auto clean) para realizar un prelavado del vaso.

| | Temperatura (Máx.) | Tiempo ajustable | Mezclado |
|---|---|---|---|
| P4 - Auto clean | 100°C | 1 min. (ajustable de 30 s a 5 min) | Velocidad máxima |

- Una vez que el programa haya terminado, desenchufe el aparato.
- Presione el gatillo **(d2)** y, después, levante el vaso de la batidora **(D)**.
- Coloque el vaso sobre una superficie plana.
- Desacople la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Retire la tapa con cuidado.
- Cuando se hayan enfriado las piezas, desenganche el soporte de junta de la tapa con ayuda de las muescas de agarre.
- Termine de limpiar el vaso con ayuda de una esponja.
- Enjuague el interior del vaso y la tapa con agua corriente.
- En caso de que la parte calefactora del bol esté muy sucia, déjelo a remojo durante varias horas con agua y líquido lavavajillas y retire la suciedad con una espátula **(G)**.

- **Tenga cuidado con las cuchillas (d3) del vaso de la batidora cuando vaya a limpiarlas y cuando vacíe el vaso, ya que son muy cortantes.**
- Para limpiar el bloque motor **(A)**, utilice un paño húmedo. Séquelo cuidadosamente.
- Los elementos extraíbles (tapa, portajuntas, junta, tapón dosificador, cesta de cocción) se limpian con una esponja y agua caliente jabonosa.

## ¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Downloaded from www.vandenborre.be

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| El aparato no funciona. | El cable no está enchufado. | Conecte el aparato a un enchufe. |
| | El vaso o la tapa no están correctamente colocados o acoplados. | Compruebe que el vaso o la tapa estén bien colocados y acoplados, tal y como se indica en los esquemas de las instrucciones. |
| Vibraciones excesivas | El aparato no está apoyado en una superficie plana o no se mantiene estable. | Coloque el aparato sobre una superficie plana. |
| | El volumen de ingredientes es demasiado grande. | Reduzca la cantidad de ingredientes procesados. |
| Fugas por la tapa | El volumen de ingredientes es demasiado grande. | Reduzca la cantidad de ingredientes procesados. |
| | La tapa no está bien colocada o acoplada. | Acople correctamente la tapa sobre el vaso. |
| | Falta la junta de estanqueidad. | Coloque la junta de estanqueidad en el soporte de junta y enganche el conjunto en la tapa. |
| | La junta de estanqueidad presenta cortes o está deteriorada. | Cambie la junta, póngase en contacto con un centro de servicio oficial. |
| Las cuchillas no giran con facilidad. | Los trozos de alimentos son demasiado gruesos o demasiado duros. | Reduzca el tamaño o la cantidad de los ingredientes procesados. Añada líquido. |
| Aparece la indicación «secu». | Sobrecarga del motor provocada por una cantidad de ingredientes demasiado grande o por trozos demasiado duros o gruesos. | Deje que el motor se enfríe y reduzca la cantidad de ingredientes en el vaso. |
| Aparece la indicación «secu» + parpadea el testigo luminoso rojo. | El vaso está vacío o casi vacío, o bien la preparación no es suficientemente líquida. | Añada líquido hasta alcanzar el nivel mínimo del vaso **(ver fig. 7)**. |
| Aparece la indicación «Err» + parpadea el testigo luminoso rojo. | La resistencia de calor no funciona. | Póngase en contacto con un centro oficial. |
| Aparece la indicación «ntc» + parpadea el testigo luminoso rojo. | El sensor de temperatura ha dejado de funcionar. | Póngase en contacto con un centro oficial. |

**¿Su aparato sigue sin funcionar?**
Diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).

## RECICLAJE

- Eliminación de los materiales del embalaje y del aparato

El embalaje está compuesto exclusivamente por materiales inocuos para el medio ambiente que pueden desecharse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente.
Para deshacerse del aparato, infórmese en el servicio correspondiente de su municipio.

- Productos eléctricos o electrónicos al final de su vida útil:

**¡Contribuyamos a proteger el medio ambiente!**

Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

Lleve el aparato a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ao ler este folheto, encontrará conselhos de utilização que o(a) farão antever o potencial do seu aparelho: preparação de sopas aveludadas ou trituradas, sopas com pedaços, molhos e compotas, batidos, cocktails e receitas no vapor…

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

**A** Bloco motor
**B** Painel de comandos
- b1 Teclas de selecção
- b2 Indicador luminoso de aquecimento
- b3 Selector de velocidades
- b4 Tecla Ice crush (picar gelo)

**C** Ecrã LCD
- c1 Visualização da temperatura ajustada de 60 a 100°C
- c2 Visualização do temporizador (tempo ajustável de 0 a 59 min)
- c3 Visualização do programa (P1, P2 e P3)
- c4 Visualização do indicador de segurança

**D** Conjunto do copo liquidificador
- d1 Copo inox (marca Máx. = 1,8 litros)
- d2 Mola da pega
- d3 Lâminas inox

**E** Conjunto da tampa
- e1 Tampa doseadora
- e2 Tampa
- e3 Suporte da junta
- e4 Junta de estanquidade

**F** Cesto de cozedura (consoante o modelo)
- f1 pega
- f2 cesto

**G** Espátula

Dados técnicos do aparelho:
Temperatura máxima: 100°C
Potência: 1100 W
Tempo de programação máximo: 59 minutos.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### Sobre a segurança pessoal

- Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez: o fabricante não aceitará qualquer responsabilidade por qualquer utilização que não cumpra as instruções.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (parede em inox da cuba, peças transparentes da tampa e da tampa doseadora, peças metálicas debaixo da cuba, cesto). Podem provocar queimaduras. Manipule o aparelho pelas peças de plástico frias (pega, bloco motor).

- O indicador luminoso de aquecimento vermelho indica que existe risco de queimadura..

- **O aparelho emite vapor que pode provocar queimaduras. Manipule com precaução a tampa e a tampa doseadora (se necessário, utilize uma luva de cozinha, uma pega, etc.). Manipule a tampa doseadora pela parte central.**
- **Não coloque o aparelho em funcionamento se a tampa doseadora não estiver colocada no orifício da tampa, se a junta não estiver colocada no respectivo suporte e se o suporte da junta não estiver colocado na tampa.**

- **Tenha cuidado com as lâminas (d3) do copo liquidificador quando o limpar e quando esvaziar o copo, pois são muito afiadas.**

### Sobre a ligação eléctrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada eléctrica com ligação à terra.
- O aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alterna. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa do nome do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica.

- Qualquer erro na ligação do aparelho à corrente anulará a garantia.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. Em caso de utilização comercial ou inadequada ou de incumprimento das instruções, o fabricante não aceita qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de não aplicar a garantia.
- Desligue o aparelho da corrente se tiver de deixá-lo sem vigilância, antes de colocar ou retirar os acessórios ou antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças, longe das partes quentes do aparelho e afastado de fontes de calor ou de cantos agudos.

### Sobre a utilização incorrecta

- Nunca utilize o copo liquidificador sem ingredientes ou apenas com produtos secos.
- Deite sempre primeiro os ingredientes sólidos no copo e só depois acrescente os ingredientes líquidos, sem exceder a marca 1,8 L MAX gravada no interior do copo. (Ver Fig. 8). Se o copo liquidificador estiver demasiado cheio, pode ser projectada água a ferver.
- Nunca coloque os dedos ou qualquer outro objecto no copo liquidificador com o aparelho em funcionamento.
- Não utilize o copo como recipiente (congelar, esterilizar).
- Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho perto de uma parede ou de um armário embutido: o vapor produzido pode danificar os elementos.
- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima do copo durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca coloque os acessórios no micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca ultrapasse a quantidade máxima indicada no manual de instruções.
- Arrume o aparelho apenas quando estiver totalmente frio.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos seguintes casos que não são cobertos pela garantia:
  - zonas de cozinhas reservadas ao pessoal nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
  - quintas;
  - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial;
  - espaços do tipo quarto de hóspedes.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Serviço de Assistência Técnica

- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes fornecidos por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou se o cabo de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho se encontrarem danificados. Para garantir a sua segurança, o cabo deve ser substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais pelos clientes deve ser executada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

## BLOQUEIO DE SEGURANÇA

**O seu aparelho possui 3 modos de funcionamento:**

- Modo de programa automático: a temperatura, a duração da cozedura e da trituração são pré-programadas para confeccionar sopas ou cozer a vapor de forma automática.
- Modo manual: ajustes personalizados da temperatura e da duração de cozedura para uma utilização conforme a sua conveniência.
- Modo liquidificador: selecção da velocidade do motor sem utilizar a função de cozedura do aparelho para preparar saborosos batidos e cocktails.

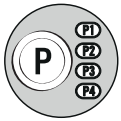
**Colocação do copo e do conjunto da tampa**

- Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios **(D, E e F)** com água quente e detergente para a loiça, à excepção do bloco motor **(A)**.
- Certifique-se de que retirou todo o material da embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Coloque a junta no respectivo suporte **(Ver Fig. 1.a)** e encaixe o conjunto na tampa **(Ver Fig. 1.b)**.
- Para cozer a vapor, posicione o cesto com os legumes cortados aos pedaços e encha a cuba com 0,5 l de água fria sem ultrapassar a parte inferior do cesto.
- Posicione a tampa **(E)** sobre o copo **(D)** alinhando os dois triângulos **(Ver Fig. 2)**, bloqueie a tampa sem premir, rodando no sentido da seta **(Ver Fig. 3)**.
  Posicione o copo liquidificador **(D)** sobre o bloco motor **(A)** até ouvir um clique **(Ver Fig. 4)**.
- **O aparelho só funciona se o copo e a tampa estiverem correctamente posicionados e encaixados no bloco motor.**

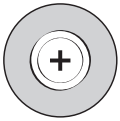
**Em caso de posicionamento ou encaixe incorrecto de um ou de outro (Ver Fig. 5 e 6), o logótipo 🔒 fica intermitente quando é activada uma função.**

Downloaded from www.vandenborre.be

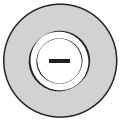
**Utilização do painel de comandos (B)**




Selecção de um programa:
**P1** Programa automático – Sopa aveludada
**P2** Programa automático – Sopa grossa
**P3** Programa automático – Cozedura a vapor
**P4** Auto clean (Programa automático de limpeza)




Aumento da duração ou da temperatura




Diminuição da duração ou da temperatura

Esta tecla tem 2 funções:
- Validação OK (validação da escolha do programa, escolha da temperatura e escolha do tempo de cozedura).
- Paragem OFF (paragem do aparelho depois de iniciado. Se premir durante 2 segundos, pode reinicializar os tempos e as temperaturas)

Selecção da velocidade do motor.
5 velocidades e Pulse (funcionamento intermitente).

Função picar gelo

Indicador luminoso de aquecimento: acende-se no início da cozedura e apaga-se quando a temperatura no interior do copo desce abaixo dos 50˚C.

**Bloqueio de segurança**

O aparelho não funciona se o copo **(D)** e a tampa **(E)** não estiverem correctamente posicionados e encaixados no bloco motor **(A) (Ver Fig. 3 e 4)**.

A mola **(d2)** situada no interior da pega permite desbloquear o copo para o retirar do bloco motor.

# UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## MODO PROGRAMA

Depois de colocar os ingredientes e a água no fundo do copo, pode seleccionar um programa automático:

Ligue o aparelho, o ecrã LCD mostra "00.00".

1- Prima a tecla **P** para seleccionar o programa P1 (Sopa aveludada). A marca ◀ posiciona-se em frente ao programa.

2- Prima novamente a tecla **P** para seleccionar o programa P2 (Sopa grossa). A marca ◀ posiciona-se em frente ao programa desejado. Atenção: o programa P3 é utilizado apenas para limpar o copo (Auto clean).

3 - Prima novamente o botão P para seleccionar o programa P3 (Cozedura a vapor). O símbolo ◀ aparece à frente do programa. Atenção: o programa P4 é utilizado apenas para limpar a cuba (Limpeza automática).

4- A informação de tempo fica intermitente: pode modificar esta informação. Se necessário, ajuste o tempo com as teclas + (aumentar) e – (diminuir), em função dos ingredientes utilizados e do volume preparado (ver tabela de conselhos práticos).

5- Depois, valide o programa e o tempo seleccionado com a tecla **OK**.
O indicador luminoso vermelho acende-se para informar que a cozedura foi iniciada. Com os programas P1 e P2, a mistura será realizada no modo automático quando a cozedura terminar.

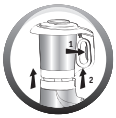
6- Quando o programa terminar, o aparelho emite 3 bips.

7- No final dos programas P1, P2 e P3, o aparelho passa automaticamente para a função manter quente

durante 40 minutos, para conservar a preparação pronta a ser consumida. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur la touche OFF.
Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur la gâchette ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

Quando o programa é iniciado, pode parar o aparelho em qualquer momento premindo a tecla **P**. O programa ficará, assim, no modo pausa e pode reiniciá-lo, premindo novamente a tecla P ou a tecla **OK**.
Se se tiver enganado de programa e se desejar anular, prima durante 2 segundos o botão **OFF**.

Downloaded from www.vandenborre.be



8- Prima a mola **(d2)** e levante o copo liquidificador **(D)**.

| Descubra os programas automáticos propostos | | | |
|---|---|---|---|
| | **Temperatura (Máx.)** | **Tempo ajustável** | **Mistura** |
| P1 - Sopa aveludada (textura fina) | 100°C | 25 min. **(+ ou -10 min)** | Velocidade máx. 1 min. |
| P2 - Sopa grossa (textura com pequenos pedaços) | 100°C | 35 min. **(+ ou -10 min)** | Velocidade mín. / 13 s. |
| P3 - Cozedura a vapor | 100°C | 30 min. **(+ ou -20 min)** | Não |

**Para conhecer a sua máquina, sugerimos que experimente as seguintes receitas:**

## CREME de LEGUMES
**P1**

150 g de cenouras – 150 g de alho francês – 100 g de cebolas – 300 g de batatas – 800 ml de caldo ou água

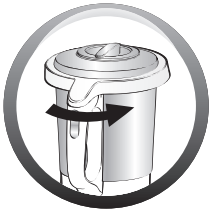
## CREME de CURGETES
**P1**

500 g de curgetes, das quais metade descascadas – 150 g de batatas – 100 g de alho francês – 20 g de manteiga – 700 ml de caldo ou água – sal e pimenta
Pode adicionar uma colher de café de caril a gosto.

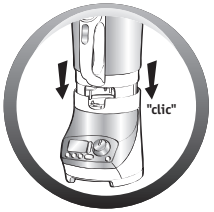
## CREME de ABÓBORA
**P1**

700 g de abóbora – 100 g de batatas – 50 g de manteiga – 60 g de cebolas – 500 ml de caldo ou água – uma pitada de noz moscada em pó – sal e pimenta
um fio de natas frescas sobre a preparação na altura de servir

1. Encha o copo com os legumes e depois com o caldo.

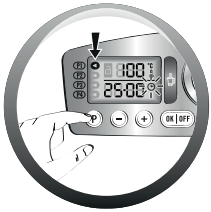


2. Encaixe a tampa com a tampa doseadora.

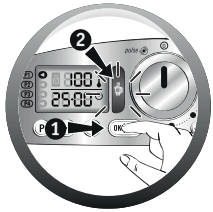



3. Coloque o copo sobre o bloco motor.

Downloaded from www.vandenborre.be

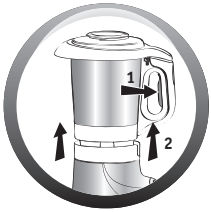


4. Seleccione o programa P1 ou P2 premindo a tecla P.



5. Valide o programa seleccionado com a tecla OK. O indicador vermelho acende-se.

6. No final do tempo programado, o final da cozedura é indicado por 3 bips.



7. Desbloqueie o copo e sirva de imediato ou deixe o copo colocado mantendo quente (até 40 minutos).

## SOPA CAMPONESA
## P2

100 g de cenouras – 150 g de batatas – 50 g de cebolas – 50 g de nabo – 100 g de alho francês – 100 g de couve verde – 40 g de toucinho fumado – 800 ml de caldo ou água – sal e pimenta

## SOPA À PROVENÇAL
## P2

250 g de tomates – 100 g de pimento vermelho – 100 g de curgetes – 100 g de batatas – 100 g de cenouras – 50 g de cebolas – 1 dente de alho – 1 dose de açafrão – 800 ml de caldo ou água – sal e pimenta

## MODO MANUAL

Ligue o aparelho, o ecrã LCD mostra "00.00".

1- Ajuste o tempo de cozedura com as teclas + (aumentar) e – (diminuir) em função dos ingredientes utilizados e do volume preparado (ver tabela de conselhos práticos).

2- Depois, valide o tempo seleccionado com a tecla **OK**.

3- A informação da temperatura fica intermitente; esta informação pode ser modificada. Ajuste a temperatura de cozedura com os botões + (aumentar) e - (diminuir).

4- Depois, valide a temperatura seleccionada com a tecla **OK**.
O indicador luminoso vermelho acende-se para informar que a cozedura foi iniciada.

5- Se desejar, durante a cozedura, pode activar o motor:
- na velocidade lenta (posição 1) para misturar alimentos líquidos (ex: realização de molhos),
- na velocidade rápida (a partir da posição 2) para misturar alimentos sólidos.

6- Quando o tempo programado terminar, o aparelho emite 3 bips.

7- O aparelho passa automaticamente para a função manter quente durante 40 minutos, para conservar a preparação pronta a ser consumida.

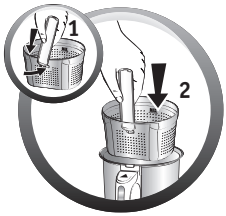
8- Para misturar os ingredientes conforme a sua conveniência, seleccione uma velocidade, rodando o selector para misturar os ingredientes. O tempo de mistura e a velocidade seleccionada determinam a textura da preparação.

9- Prima a mola **(d2)** e levante o copo liquidificador **(D)**.

Em qualquer momento, se se tiver enganado e se desejar anular, prima durante 2 segundos o botão **OFF**.

## Utilização do cesto para cozer a vapor

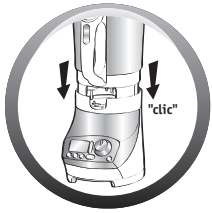
Downloaded from www.vandenborre.be



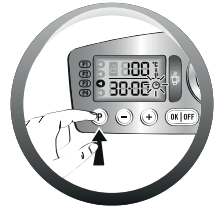

1. Posicione o cesto dentro da cuba com a ajuda da pega.

2. Coloque os legumes cortados aos pedaços dentro do cesto e encha a cuba com 0,5 litro de água fria sem ultrapassar a parte inferior do cesto.

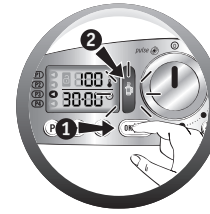
3. Coloque a tampa equipada com a tampa doseadora.




4. Posicione a cuba sobre o bloco do motor.



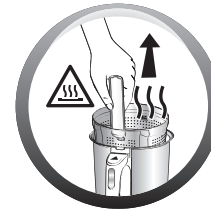

5. Seleccione o programa P3.




6. Valide o programa seleccionado com o botão OK. O indicador luminoso vermelho acende.

7. No final do tempo programado, 3 bips indicam o fim da preparação.

8. Abra a tampa.



9. Coloque a pega e retire o cesto na vertical. Tenha cuidado porque a cuba e o cesto atingem temperaturas elevadas.

## Conselhos práticos

Downloaded from www.vandenborre.be

Para obter um resultado excelente: antes de tudo, é necessário que os legumes sejam cortados em pedaços (corte os alimentos sólidos em cubos de 1-2 cm antes de os misturar) e que os legumes estejam suficientemente cozidos: adapte o tempo de cozedura em função da natureza e da quantidade de ingredientes de acordo com a tabela:

| Tempos de cozedura das sopas | | | |
|---|---|---|---|
| **Ingredientes** | **Quantidades (Máx.)** | **Tempo de cozedura** | **Temperatura** |
| Espargos verdes | 600 g | 25 min | 100°C |
| Brócolos | 400 g | 25 min | 100°C |
| Cenouras | 600 g | 35 min | 100°C |
| Curgetes | 700 g | 25 min | 100°C |
| Alho francês (parte branca) | 400 g | 25 min | 100°C |
| Batatas | 600 g | 25 min | 100°C |
| Abóbora | 700 g | 25 min | 100°C |
| Tomates | 700 g | 25 min | 100°C |
| Leite (utilize obrigatoriamente a velocidade mais lenta para todas as preparações à base de leite.) | 1 litro | 25 min | 85°C |

## Conselhos práticos

Para cozer a vapor com a ajuda do cesto de cozedura, é necessário deitar 50 cl de água fria no fundo da cuba. Não ultrapasse esta quantidade de líquido porque poderá reduzir o desempenho de cozedura do aparelho.

| Tempos de cozedura a vapor | | |
|---|---|---|
| **Ingredientes** | **Quantidades (máx.)** | **Tempos de cozedura** |
| Batata | 500 g | 30 min |
| Cenouras | 500 g | 40 min |
| Curgetes | 400 g | 25 min |
| Cherivia | 400 g | 30 min |
| Parte branca do alho francês | 400 g | 30 min |
| Feijão verde | 400 g | 40 min |
| Brócolos | 250 g | 25 min |

Atenção: o nível mínimo de líquido deve cobrir a marca mín. **(Ver Fig. 7)** e não deve ultrapassar a marca 1,8 L MAX gravada no interior do copo **(Ver Fig. 8)**.

**Algumas receitas podem provocar derrames inconvenientes, devido ao aparecimento de bolhas, particularmente quando se utiliza legumes congelados. Neste caso, deverá reduzir os volumes em conformidade.**

## MODO LIQUIDIFICADOR (sem cozedura)

Ligue o aparelho, o ecrã LCD mostra "00.00".

1- Seleccione uma velocidade rodando o selector para a direita. A mistura é iniciada e o tempo é mostrado no ecrã. No modo liquidificador, pode seleccionar até 5 velocidades de mistura diferentes. A velocidade pulse encontra-se à esquerda da posição 0.

2- Rode o selector de velocidade para a posição 0 para parar o aparelho.

3- Prima a mola **(d2)** e levante o copo liquidificador **(D).**

Downloaded from www.vandenborre.be

Se desejar programar um tempo de funcionamento com paragem automática:

1- Ajuste o tempo de funcionamento com as teclas + (aumentar) e – (diminuir).

2- Seleccione uma velocidade rodando o selector. A contagem do tempo é mostrada no ecrã.

3- O motor pára automaticamente no final da contagem do tempo.

Tecla picar gelo: a tecla "Ice" activa a função que permite picar gelo. Pode parar o aparelho quando quiser premindo a tecla "OFF". Pode picar, no máximo, 6 a 8 cubos de gelo.

## LIMPEZA DO APARELHO

- Este aparelho não pode ser mergulhado em líquidos. Nunca passe o bloco motor **(A)** por água corrente.
- Limpe imediatamente a cuba após a utilização.
- Encha o copo com 1 litro de água quente com 2 a 3 gotas de detergente para a loiça.
  **Respeite as quantidades recomendadas de água e de detergente da loiça. O excesso de detergente da loiça aumenta bastante a formação de espuma e, consequentemente, favorece a ocorrência de derrames.**
- Utilize o programa automático P4 (Auto clean) para realizar uma pré-lavagem do copo.

| | Temperatura (Máx.) | Tempo ajustável | Mistura |
|---|---|---|---|
| P4 - Auto clean | 100°C | 1 min.<br>(ajustável de 30 s a 5 min) | Velocidade máxima |

- Quando terminar o programa, desligue o aparelho.
- Prima a mola **(d2)** e levante o copo liquidificador **(D)**.
- Coloque o copo sobre uma superfície plana.
- Desbloqueie a tampa rodando-a 90 graus no sentido dos ponteiros do relógio. Retire a tampa com cuidado.
- Quando as peças estiverem totalmente frias, retire o suporte da junta da tampa.
- Termine a limpeza do copo com uma esponja.
- Lave o interior do copo passando-o por água corrente, bem como a tampa.
- Quando a parte da cuba que aquece está muito suja, deixe humedecer durante várias horas com água e detergente da loiça e raspe com uma espátula **(G)**.

- **Prenez des précautions avec les lames (d3) du bol blender lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont coupantes.**
- Pour nettoyer le bloc moteur **(A)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Os elementos amovíveis (tampa, suporte vedante, vedante, tampa doseadora, cesto de cozedura) são limpos com a ajuda de uma esponja e de água com detergente.

Downloaded from www.vandenborre.be

## O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUÇÕES |
|---|---|---|
| O aparelho não funciona. | O aparelho não está ligado à corrente. | Ligue o aparelho a uma tomada. |
| | O copo ou tampa não estão correctamente colocados ou bloqueados. | Verifique se o copo ou a tampa estão bem posicionados e encaixados de acordo com os esquemas das instruções. |
| Vibrações excessivas | O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana, o aparelho não está estável. | Coloque o aparelho sobre uma superfície plana. |
| | Volume excessivo de ingredientes. | Reduza a quantidade de ingredientes da preparação. |
| Fuga pela tampa | Volume excessivo de ingredientes. | Reduza a quantidade de ingredientes da preparação. |
| | A tampa não está bem posicionada ou bloqueada. | Bloqueie correctamente a tampa no copo. |
| | A junta não está colocada. | Coloque a junta sobre o suporte e encaixe o conjunto na tampa. |
| | A junta está partida ou danificada. | Substitua a junta, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado. |
| As lâminas não rodam com facilidade. | Pedaços de alimentos demasiado grandes ou rijos. | Reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes da preparação Adicione líquido. |
| Visualização "segurança" | Sobrecarga do motor provocada por uma quantidade de ingredientes excessiva ou pedaços demasiado rijos ou grandes. | Deixe arrefecer o motor e reduza a quantidade de ingredientes no copo. |
| Visualização "seg" + indicador luminoso vermelho intermitente. | Copo vazio, quase vazio ou preparação demasiado líquida. | Adicione líquido até ao nível mínimo do copo **(Ver Fig. 7).** |
| Visualização "Err" + indicador luminoso vermelho intermitente. | A resistência de aquecimento não funciona. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado. |
| Visualização "ntc" + indicador luminoso vermelho intermitente. | O sensor de temperatura deixou de funcionar. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado. |

**O seu aparelho continua sem funcionar?**
Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).

## RECICLAGEM

• Eliminação do aparelho e dos materiais de embalagem

A embalagem é composta exclusivamente por materiais não nocivos para o ambiente e que, por conseguinte, podem ser eliminados em conformidade com as regras de reciclagem em vigor na sua região. Relativamente à eliminação do aparelho, contacte o serviço apropriado das autoridades da sua região.

• Produtos eléctricos ou electrónicos em fim de vida:

**Protecção do ambiente em primeiro lugar!**

O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Downloaded from www.vandenborre.be

Beim Lesen dieser Gebrauchsanweisung werden Sie Verwendungstipps finden, die Ihnen die Möglichkeiten Ihres Geräts aufzeigen: Zubereitung von Cremesuppen oder passierten Suppen, Suppen mit Stückchen, Soßen und Kompott, Smoothies, Cocktails und Dampfgargerichten…

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

**A** Motorblock
**B** Bedienfeld
- b1 Wahltasten
- b2 Aufheizkontrollleuchte
- b3 Geschwindigkeitsregler
- b4 Ice-Crush-Taste (Crushed-Eis)

**C** LCD-Display
- c1 Anzeige der eingestellten Temperatur von 60 bis 100 °C
- c2 Timer-Anzeige (einstellbar von 0 bis 59 min)
- c3 Programmanzeige (P1, P2 und P3)
- c4 Sicherheitskontrollleuchte

**D** Mixaufsatz
- d1 Edelstahlbehälter (Höchstmarke = 1,8 Liter)
- d2 Griff mit Drücker
- d3 Edelstahlklingen

**E** Deckeleinheit
- e1 Dosierverschluss
- e2 Deckel
- e3 Dichtungsträger
- e4 Dichtungsring

**F** Garkorb (je nach Modell)
- f1 Griff
- f2 Korb

**G** Spatel

Technische Gerätedaten:
Höchsttemperatur: 100 °C
Leistung: 1100 W
Maximal einstellbare Rührzeit: 59 Minuten

## SICHERHEITSHINWEISE

### Hinsichtlich der Personensicherheit

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.

  Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Während des Betriebs des Geräts erreichen einige Teile hohe Temperaturen (Edelstahlwand des Behälters, transparente Teile des Deckels und des Dosierstopfens, Metallteile unter dem Behälter, Korb). Diese können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kalten Kunststoffteilen an (Griff, Motorblock). Die rote Aufheizkontrollleuchte weist auf Verbrennungsgefahr hin.

- **Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Gehen Sie mit Deckel und Dosierverschluss vorsichtig um (verwenden Sie bei Bedarf einen Handschuh, Topflappen usw.). Fassen Sie den Dosierverschluss an seinem Mittelteil an.**
- **Das Gerät darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich der Dosierverschluss nicht im Deckel, der Dichtungsring nicht auf dem Dichtungsträger und der Dichtungsträger nicht im Deckel befinden.**
- **Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen (d3) des Mixaufsatzes um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Sie sind sehr scharf.**

### Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses über einen Stecker mit Erdung verfügen und es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes

angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, jeweils vor dem Einsetzen und Herausnehmen des Zubehörs und vor jeder Reinigung. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in die Reichweite von Kindern, in die Nähe von oder in Berührung mit heißen oder sich drehenden Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

### Hinsichtlich eines falschen Gebrauches

- Verwenden Sie den Mixaufsatz niemals leer oder nur mit trockenen Zutaten.
- Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und fügen Sie erst dann die flüssigen Zutaten hinzu, ohne jedoch die Höchstmarke von 1,8 Liter zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters eingraviert ist. (siehe Abb. 8). Ist der Behälter zu voll, kann kochende Flüssigkeit herausspritzen.
- Führen Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in den Mixer, wenn dieser in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Mixaufsatz nicht als Behälter zum Tiefgefrieren oder Sterilisieren.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder einem Schrank auf: Der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. während des Betriebs nicht über den Mixaufsatz hängen.
- Die Zubehörteile dürfen nicht in den Mikrowellenherd gegeben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.
- Dieses Gerät ist nicht für haushaltsübliche und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
  - Teeküchen für Angestellte in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
  - landwirtschaftlichen Anwesen;
  - Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
  - Unterkünfte wie Pensionen oder Gästehäuser.

### Hinsichtlich des Kundendienstes

- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete, bei einem autorisierten-Kundendienst erworbene Zubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es undicht ist, oder beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur von einem autorisierten-Kundendienst ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.

## INBETRIEBNAHME

**Ihr Gerät verfügt über 3 Betriebsarten:**

- Automatikprogramm-Modus: Temperatur, Garzeit und Mixdauer sind für die automatische Zubereitung von Suppen und Dampfgargerichten vorprogrammiert.
- Manueller Betrieb: Temperatur und Kochdauer können individuell eingestellt werden, um die Zubereitung Ihren persönlichen Wünschen anzupassen.
- Standmixerbetrieb: Regelung der Mixgeschwindigkeit ohne Kochfunktion für die Zubereitung wohlschmeckender Smoothies und Cocktails.

**Anbringen des Behälters und der Deckeleinheit**

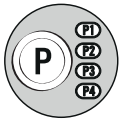
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile (**D**, **E** und **F**) mit heißem Seifenwasser, mit Ausnahme des Motorblocks **(A)**.
- Stellen Sie sicher, dass vor Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Verpackung und Aufkleber entfernt wurden.
- Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger **(siehe Abb. 1.a)** und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel **(siehe Abb. 1.b)**.
- Für die Zubereitung von Dampfgargerichten setzen Sie den Korb mit dem in Stücke geschnittenen Gemüse an seinen Platz und füllen den Behälter mit 0,5 l kaltem Wasser, ohne die Unterkante des Korbs zu überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel **(E)** auf den Behälter **(D)** und ordnen Sie die beiden Dreiecke gegenüberliegend an **(siehe Abb. 2)**, verriegeln Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung **(siehe Abb. 3)**. Setzen Sie den Mixaufsatz **(D)** auf den Motorblock **(A)**, bis er hörbar einrastet **(siehe Abb. 4)**.
- **Das Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn Behälter und Deckel richtig angeordnet und auf dem Motorblock verriegelt sind.**

**Bei falscher Anordnung oder schlechter Verriegelung von einem der beiden (siehe Abb. 5 und 6) beginnt die Sicherheitskontrollleuchte zu blinken, sobald eine Funktion aktiviert wird.**

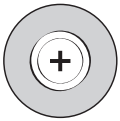
Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

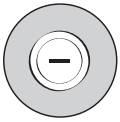
**Verwendung des Bedienfeldes (B)**




Programmwahl:
**P1** Automatisches Programm - Cremesuppe
**P2** Automatisches Programm - grob gemixte Suppe
**P3** Automatisches Programm
**P4** Auto Clean (automatisches Reinigungsprogramm)




Erhöhung von Dauer oder Temperatur




Verringerung von Dauer oder Temperatur

Taste mit 2 Funktionen:
- OK-Bestätigung (Bestätigung von Programmwahl, Temperaturwahl und Wahl der Kochdauer)
- OFF-Abschaltung (Abschaltung des Gerätes, nachdem dieses eingeschaltet wurde. Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, um Dauer und Temperatur zurückzusetzen.)

Regler für die Motorgeschwindigkeit: 5 Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Funktion (Intervallbetrieb)

Ice-Crush-Funktion

Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Kochvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50 °C abgesunken ist.

**Sicherheitsverriegelung**

- Das Gerät lässt sich nur dann in Betrieb nehmen, wenn Behälter **(D)** und Deckel **(E)** auf dem Motorblock **(A) richtig angeordnet und verriegelt wurden (siehe Abb. 3 und 4)**.

Der Drücker **(d2)** auf der Innenseite des Griffes dient zum Entriegeln des Behälters, um ihn vom Motorblock abzunehmen.

# GEBRAUCH

## PROGRAMMBETRIEB:

Nachdem Wasser und Zutaten in den Behälter gegeben wurden, können Sie ein automatisches Programm auswählen:

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, auf dem LCD-Display erscheint „00.00“.

1- Drücken Sie die Taste **P**, um das Programm P1 (Cremesuppe) auszuwählen. Die Markierung ◀ erscheint gegenüber dem Programm.

2- Drücken Sie erneut die Taste **P**, um das Programm P2 (grob gemixte Suppe) auszuwählen. Die Markierung ◀ erscheint gegenüber dem gewählten Programm.

3 - Drücken Sie erneut auf die Taste P, um das Programm P3 auszuwählen (Dampfgaren). Die Markierung ◀ erscheint gegenüber dem Programm. Achtung, das Programm P4 wird nur zum Reinigen des Behälters verwendet (Auto clean).

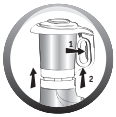
4- Das Zeitfeld blinkt: Sie haben die Möglichkeit, diese Angabe zu ändern. Stellen Sie bei Bedarf die Zeit mit den Tasten + (erhöhen) und – (verringern) je nach verwendeten Zutaten und zubereiteter Menge ein (siehe Tabelle mit praktischen Tipps).

5- Bestätigen Sie dann das gewählte Programm und die eingestellte Zeit durch Drücken der Taste **OK**.
Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein, um Ihnen den Start des Kochvorganges anzuzeigen. Bei den Programmen P1 und P2 erfolgt das Mixen automatisch, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist.

6- 3 Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

7- Nach Abschluss der Programme P1, P2 und P3 schaltet das Gerät automatisch auf die 40-minütige Warmhaltefunktion, um die Zubereitung verzehrbereit zu halten. Zum Abschalten

der Warmhaltefunktion genügt es, die Taste OFF zu drücken. Bei Öffnen des Deckels, Andrücken des Drückers oder Abnehmen des Behälters wird die Warmhaltefunktion automatisch abgeschaltet.



8- Drücken Sie den Drücker **(d2)** und heben Sie dann den Mixaufsatz **(D)** an.

Wurde das Programm gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der Taste **P** anzuhalten. In diesem Fall wird das Programm auf Pause geschaltet; zum Fortfahren drücken Sie einfach erneut auf **P** oder auf die Taste **OK**.
Wenn Sie versehentlich das falsche Programm gedrückt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste **OFF** gedrückt.

Downloaded from www.vandenborre.be

| Verfügbare automatische Programme | | | |
|---|---|---|---|
| | **Max. Temperatur** | **Einstellbare Zeit** | **Rührstufe und -dauer** |
| P1 - Cremesuppe (feine Textur) | 100 °C | 25 Min. **(+ oder -10 Min.)** | Max. Geschwindigkeit 1 Min. |
| P2 - Grob gemixte Suppe (mit kleinen Stückchen) | 100 °C | 35 Min. **(+ oder -10 Min.)** | Min. Geschwindigkeit 13 s |
| P3 - Dampfgaren | 100°C | 30 Min. **(+ oder – 20 Min.)** | Nein |

**Um sich mit Ihrem Gerät vertraut zu machen, empfehlen wir Ihnen, folgende Rezepte zu probieren:**

## GEMÜSECREMESUPPE P1

150 g Karotten – 150 g Lauch – 100 g Zwiebeln – 300 g Kartoffeln – 800 ml Brühe oder Wasser

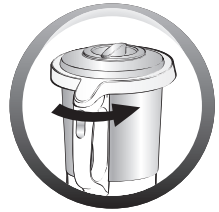
## ZUCCHINICREMESUPPE P1

500 g Zucchini, die Hälfte davon ungeschält– 150 g Kartoffeln – 100 g Lauch – 20 g Butter – 700 ml Brühe oder Wasser – Salz und Pfeffer
Je nach Geschmack können Sie einen TL Curry dazugeben.

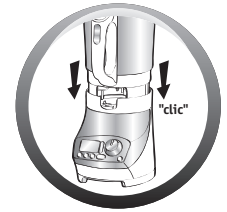
## KÜRBISCREMESUPPE P1

700 g Kürbis – 100 g Kartoffeln – 50 g Butter – 60 g Zwiebeln – 500 ml Brühe oder Wasser – etwas geriebene Muskatnuss – Salz und Pfeffer
garnieren Sie die Suppe beim Servieren mit etwas Crème fraîche

1. Geben Sie zuerst das in Stücke geschnittene Gemüse und dann die Brühe in den Behälter.

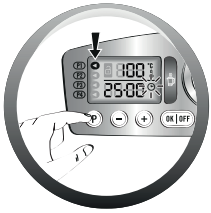


2. Verriegeln Sie den mit dem Dosierverschluss versehenen Deckel.

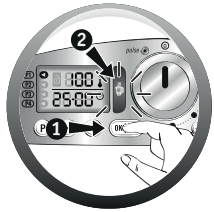



3. Setzen Sie den Behälter auf den Motorblock.

Downloaded from www.vandenborre.be

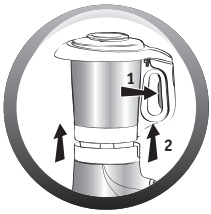


4. Wählen Sie Programm P1 oder P2 durch Drücken der Taste P.



5. Bestätigen Sie das gewählte Programm durch Drücken auf OK. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein.

6. Nach Ablauf der programmierten Zeit signalisieren 3 Pieptöne das Ende der Zubereitung.



7. Entriegeln Sie den Behälter und servieren Sie sofort oder lassen Sie den Behälter aufgesetzt und halten Sie die Zubereitung warm (bis zu 40 Minuten).

### GEMÜSESUPPE NACH BAUERNART
### P2

100 g Karotten – 150 g Kartoffeln – 50 g Zwiebeln – 50 g Rüben – 100 g Lauch – 100 g Wirsing – 40 g Räucherspeck – 800 ml Brühe oder Wasser – Salz und Pfeffer

### PROVENZALISCHE GEMÜSESUPPE
### P2

250 g Tomaten – 100 g rote Paprika – 100 g Zucchini – 100 g Kartoffeln – 100 g Karotten – 50 g Zwiebeln – 1 Knoblauchzehe – 1 Prise Safran – 800 ml Brühe oder Wasser – Salz und Pfeffer

## MANUELLER BETRIEB

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, auf dem LCD-Display erscheint „00.00“.

1- Stellen Sie die Kochzeit mit den Tasten + (erhöhen) und – (verringern) je nach verwendeten Zutaten und zubereiteter Menge ein (siehe Tabelle mit praktischen Tipps).

2- Bestätigen Sie dann die eingestellte Zeit durch Drücken der Taste **OK**.

3- Die Temperaturangabe blinkt und Sie haben die Möglichkeit, diese Angabe zu ändern. Stellen Sie die Kochtemperatur mithilfe der Tasten + (erhöhen) und – (verringern) ein.

4- Bestätigen Sie dann die eingestellte Temperatur durch Drücken der Taste **OK**. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein, um Ihnen den Start des Kochvorganges anzuzeigen.

5- Bei Bedarf können Sie den Motor während des Kochvorganges wie folgt einschalten:
- auf langsame Geschwindigkeit (Position 1) zum Verrühren von flüssigen Zutaten (z. B.: Zubereitung von Saucen)
- auf schnelle Geschwindigkeit (ab Position 2) zum Mixen von festen Zutaten.

6- Nach Ablauf der eingestellten Zeit signalisieren 3 Pieptöne das Ende der Zubereitung.

7- Das Gerät schaltet automatisch auf 40-minütiges Warmhalten um, um die Zubereitung verzehrbereit zu halten.

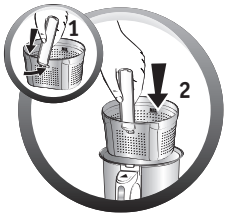
8- Um die Zutaten nach Ihren Belieben zu mixen, stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler die gewünschte Rührstufe ein. Die Mixdauer und die eingestellte Geschwindigkeit bestimmen die Textur der Zubereitung.

9- Drücken Sie den Drücker **(d2)** und heben Sie dann den Mixaufsatz **(D)** an.

Wenn Sie versehentlich etwas falsch gedrückt haben oder wenn Sie abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste **OFF** gedrückt.

# Verwendung des Korbs zum Dampfgaren

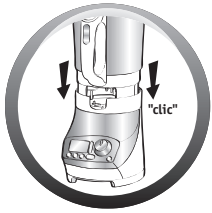
Downloaded from www.vandenborre.be



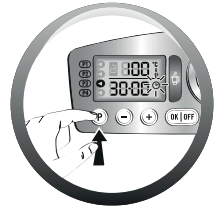

1. Platzieren Sie den Korb mit Hilfe des Griffs im Behälter.

2. Legen Sie das in Stücke geschnittene Gemüse in den Korb und füllen Sie den Behälter mit 0,5 Liter kaltem Wasser, ohne die Unterkante des Korbs zu überschreiten.

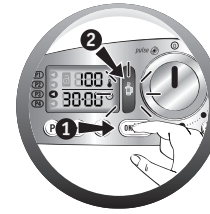
3. Verriegeln Sie den Deckel mit dem Dosierstopfen.




4. Platzieren Sie den Behälter auf dem Motorblock.



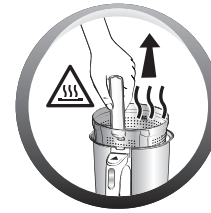
5. Wählen Sie das Programm P3.




6. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm mit der Taste OK. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

7. Nach Ende der programmierten Zeit teilen Ihnen 3 Pieptöne das Ende der Zubereitung mit.

8. Entriegeln Sie den Deckel.



9. Positionieren Sie den Griff und entnehmen Sie den Korb senkrecht. Seien Sie vorsichtig, da der Behälter und der Korb sehr heiß werden.

## Praktische Tipps

Für ein optimales Ergebnis: Vor allem ist es wichtig, das Gemüse in Stücke zu schneiden (vor dem Mixen feste Zutaten in 1-2 cm große Würfel schneiden) und es ausreichend lange zu kochen: Stellen Sie die Kochdauer je nach Art und Menge der Zutaten entsprechend der folgenden Tabelle ein:

Downloaded from www.vandenborre.be

| Garzeit von Suppen | | | |
|---|---|---|---|
| **Zutaten** | **Max. Menge** | **Kochdauer** | **Temperatur** |
| grüner Spargel | 600 g | 25 Min. | 100 °C |
| Brokkoli | 400 g | 25 Min. | 100 °C |
| Karotten | 600 g | 35 Min. | 100 °C |
| Zucchini | 700 g | 25 Min. | 100 °C |
| Lauch (weißer Teil) | 400 g | 25 Min. | 100 °C |
| Kartoffeln | 600 g | 25 Min. | 100 °C |
| Kürbis | 700 g | 25 Min. | 100 °C |
| Tomaten | 700 g | 25 Min. | 100 °C |
| Milch (bei Zubereitungen auf Milchbasis ist unbedingt die langsame Geschwindigkeit einzustellen) | 1 Liter | 25 Min. | 85 °C |

## Praktische Tipps

Um mit Hilfe des Garkorbs dampfzugaren ist es erforderlich, 500 ml kaltes Wasser in den Behälter zu gießen. Bitte überschreiten Sie diese Flüssigkeitsmenge nicht, da sonst die Garleistung des Geräts beeinträchtigt wird.

| Dampfgarzeiten | | |
|---|---|---|
| **Zutaten** | **Mengen (max.)** | **Ungefähre Kochzeit** |
| Kartoffel | 500 g | 30 min |
| Karotten | 500 g | 40 min |
| Zucchini | 400 g | 25 min |
| Pastinaken | 400 g | 30 min |
| Lauchstangen | 400 g | 30 min |
| Grüne Bohne | 400 g | 40 min |
| Brokkoli | 250 g | 25 min |

Achten Sie darauf, dass das Flüssigkeitsniveau den Mindestfüllstand bedeckt **(siehe Abb. 7)** und dass die auf der Innenseite des Behälters eingravierte Höchstmarke von 1,8 Liter nicht überschritten wird **(siehe Abb. 8)**.

**Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasenbildung besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.**

## STANDMIXERBETRIEB (ohne Kochvorgang)

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, auf dem LCD-Display erscheint „00.00“.

1- Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe durch Drehen des Reglers nach rechts. Der Mixvorgang startet und die Dauer wird auf dem Display angezeigt. Im Standmixerbetrieb können Sie zwischen 5 verschiedenen Mixstufen wählen. Die Pulse-Funktion befindet sich links von der Position 0.

2- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, um das Gerät anzuhalten.

3- Drücken Sie den Drücker **(d2)** und heben Sie dann den Mixaufsatz **(D)** an.

Zum Programmieren einer bestimmten Betriebsdauer mit automatischer Abschaltung:

1- Stellen Sie die Betriebsdauer mithilfe der Tasten + (erhöhen) und – (verringern) ein.

2- Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe durch Drehen des Reglers. Die eingestellte Zeit läuft auf dem Display ab.

3- Der Motor schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

Ice-Crush-Taste: Durch Drücken der „Ice“-Taste kann Crushed-Eis hergestellt werden. Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken der Taste „OFF“ anhalten. Es können maximal 6 bis 8 Eiswürfel zu Crushed-Eis verarbeitet werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

## REINIGUNG

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(A)** niemals unter fließendes Wasser.
- Reinigen Sie Ihren Behälter sofort nach der Verwendung.
- Füllen Sie den Behälter mit 1 Liter Warmwasser und geben Sie 2-3 Tropfen Geschirrspülmittel dazu. **Beachten Sie die empfohlenen Wasser- und Spülmittelmengen. Zu viel Spülmittel führt zu starkem Schäumen und kann die Flüssigkeit so überlaufen lassen.**
- Führen Sie mit dem automatischen Programm P4 (Auto Clean) eine Vorreinigung des Behälters durch.

| | Max. Temperatur | Einstellbare Zeit | Rührstufe |
|---|---|---|---|
| P4 - Auto clean | 100 °C | 1 Min. (einstellbar von 30 s bis 5 Min.) | Max. Geschwindigkeit |

- Nach Abschluss des Programmes ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Drücken Sie den Drücker **(d2)** und heben Sie dann den Mixaufsatz **(D)** an.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
- Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- Wenn die Teile abgekühlt sind, klipsen Sie den Dichtungsträger an den Greifbereichen vom Deckel herunter.
- Reinigen Sie den Behälter abschließend mit einem Schwamm.
- Spülen Sie das Innere des Behälters mitsamt dem Deckel unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie den heizenden Teil des Behälters bei starker Verschmutzung einige Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen und kratzen Sie mit dem Spatel **(G)**.

- **Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen (d3) des Mixaufsatzes um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Sie sind sehr scharf.**
- Reinigen Sie den Motorblock **(A)** mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Die abnehmbaren Teile (Deckel, Dichtungshalter, Dichtung, Dosierstopfen, Garkorb) werden mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser gereinigt.

## WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Downloaded from www.vandenborre.be

| PROBLEME | URSACHEN | LÖSUNGEN |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Der Netzstecker ist nicht angeschlossen. | Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. |
| | Behälter oder Deckel sind nicht richtig angeordnet oder verriegelt. | Prüfen Sie, ob Behälter und Deckel gemäß den Abbildungen in der Bedienungsanleitung angeordnet und verriegelt sind. |
| Extrem starke Vibrationen | Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil. | Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. |
| | Eine zu große Menge an Zutaten. | Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten. |
| Der Deckel leckt. | Eine zu große Menge an Zutaten. | Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten. |
| | Der Deckel ist nicht richtig angeordnet oder verriegelt. | Verriegeln Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter. |
| | Der Dichtungsring ist nicht vorhanden. | Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel. |
| | Der Dichtungsring ist durchgetrennt, beschädigt. | Wechseln Sie die Dichtung, kontaktieren Sie einen Kundendienst. |
| Die Klingen drehen sich schwer. | Zu große oder zu harte Stücke | Verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen. |
| „secu“ wird angezeigt. | Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke. | Lassen Sie den Motor abkühlen und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter. |
| „secu“ wird angezeigt + rote LED blinkt. | Behälter ist leer oder fast leer oder die Zubereitung ist zu wenig flüssig. | Geben Sie bis zum Mindestfüllstand des Behälters Flüssigkeit hinzu **(siehe Abb. 7)**. |
| „Err“ wird angezeigt + rote LED blinkt. | Das Heizelement funktioniert nicht. | Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| „ntc“ wird angezeigt + rote LED blinkt. | Der Temperaturfühler funktioniert nicht mehr. | Kontaktieren Sie den Kundendienst. |

**Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?**
Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).

## RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.
Für die Entsorgung des Gerätes selbst informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:

**Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.

Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.